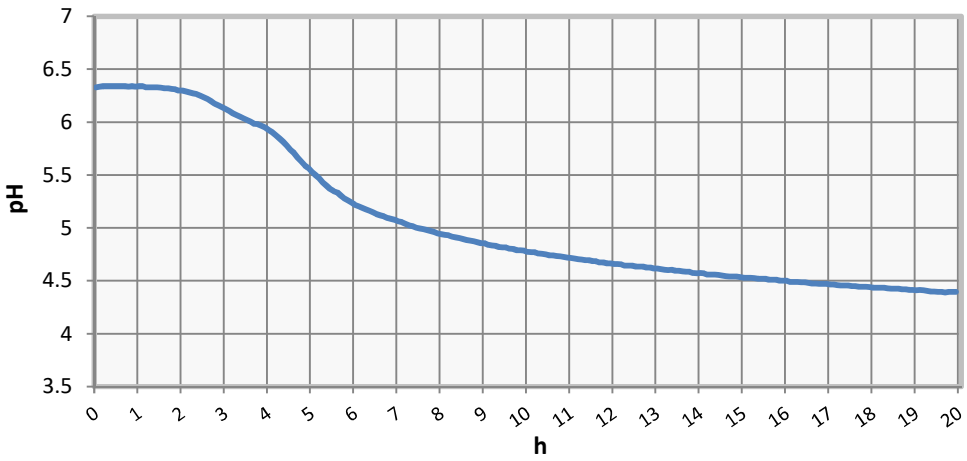
Preneur de licence Bourgeon:
Agroscope, CH-3003 Berne
Certification-Bio: CH-BIO-006

Sc abf

Spécification

Culture de coques thermophiles

Description	Culture liquide composée de 3 souches de Streptococcus thermophilus.
Composition	eau, poudre de lait maigre Bio, antimoussant (ester d'acides gras alcoxylé d'origine végétale) ***Streptococcus thermophilus*** env. 10^8 ufc/ml (pas de critère de contrôle); image microscopique: coques 100%
Domaine d'utilisation	Pour la fabrication de culture acidifiante. Principalement utilisée pour l'Emmentaler, le fromage à pâte mi-dure au lait cru et pasteurisé. Egalement utile pour la maturation et pour l'enrichissement du lait lors d'un manque de coques.
Remarques	La culture provoque un début d'acidification rapide dans les conditions thermophiles. Souches de streptocoques identiques à la CM 170 et CM 650.
Fabrication de la culture d'exploitation	Milieu: lait maigre UHT, cuit ou stérile Ensemencement: 1-3 ‰ Incubation: 38 °C/8-12 h *Voir: Info: Préparation d'une culture d'exploitation*
Acidification de la culture d'exploitation	5 h/38°C/1‰: 12-17 °SH 18 h/38°C/1‰: 32-37 °SH



Milieu: poudre de lait maigre reconstitué, stérilisé. Quantité d'ensemencement: 1 ‰, 38°C

Emballage

Flacon brun contenant au min. 80 mL avec avec une pipette doseuse (graduée à 0.5 et 1.0 ml). Agiter avant l'emploi.

Aspect

Liquide visqueux (év. séparation des phases) légèrement brunâtre avec une odeur et un goût frais et acide.

Conservation

Selon retour d'expérience, une capacité de développement normale reste conforme, malgré le transport non-refroidi de nuit, à la date de conservation indiquée. Le prérequis est que la culture doit être conservée au frais (max. +5°C) et à l'abri de la lumière dès sa réception. Agroscope n'assume aucune responsabilité en cas de perte d'activité due au transport.

Certification

Bourgeon Bio Suisse, casher (dairy, excl. Passover), halal. Certificats actuels sous www.liebefeld-cultures.ch, rubrique «documents».

Sécurité alimentaire

La culture correspond aux exigences générales de sécurité alimentaire (Loi fédérale sur les denrées alimentaires RS 817.0 et règlement (CE) 178/2002).

Critères microbiologiques

Type de germes	Valeur	Méthode
Entérobactéries	< 1 UFC/mL	sur demande
Entérocoques	< 1 UFC /mL	sur demande
Staph. à coagulase positive	< 1 UFC /mL	sur demande
Listeria monocytogenes	n.d./25 g	sur demande
Salmonella spp.	n.d./25 g	sur demande

Allergènes

Contient du lait (déclaration selon OIDAl, RS 817.022.16).

OGM

La culture ne contient pas d'OGM et n'a pas été fabriquée à partir ou à l'aide d'OGM (au sens des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003). La culture est homologuée pour la fabrication de produits certifiés selon l'ordonnance CH-Bio (RS 910.18), le règlement (CE) 834/2007 et BIO SUISSE (Bourgeon). Les déclarations de garantie actualisées sont disponibles sur www.infoxgen.com (Suchwort/Anbieter: Agroscope).

Etiquetage

Selon la loi sur les denrées alimentaires (OIDAl, art. 9, al. 1 d), la culture ne doit pas être déclarée dans le produit fini (fromage, beurre, lait et crème fermentés).

Indication

Les valeurs figurant dans cette spécification proviennent de tests standardisés effectués en laboratoire et servent de valeurs indicatives pour l'utilisateur. Dans la mise en situation et selon le produit et le procédé, il est possible d'obtenir des résultats divergents. Par ailleurs, il se peut que les valeurs standard soient modifiées dans le but d'optimiser la technologie et le produit.

Commande
Service
Conseil

Agroscope
Liebefeld Kulturen
Schwarzenburgstrasse 161
3003 Berne
www.liebefeld-kulturen.ch

Téléphone 058 463 82 68
Mobile 079 549 65 29
Fax 058 463 80 11
kulturen@agroscope.admin.ch

Cultures alternatives et conseils, en cas de problème d'acidification, sur demande.