

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207175-4.0FR

No. de produit 50577

YO-MIX™ 300 LYO 10 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

Description

Mélange défini de bactéries lactiques pour ensemencement direct dans le lait, les bases lactées et autres denrées alimentaires.

Culture lyophilisée sous forme de poudre.

Dosages d'utilisation

Produit	Dose
yaourt	10 - 20 DCU / 100 l de lait
Lait fermenté	10 - 20 DCU / 100 l de lait

yaourt 38 - 75 DCU / 100 gallons de lait de fabrication

Lait fermenté 38 - 75 DCU / 100 gallons de lait de fabrication

Température: 33°C à 43°C

Les doses d'ensemencement préconisées sont données à titre indicatif.

Conseils d'utilisation

Désinfecter le sachet avec de l'eau chlorée ou un produit approprié avant ouverture (sécher avec une serviette en papier si nécessaire).

Après ouverture du sachet, ajouter directement la culture dans le lait de fabrication. Agiter environ 30 minutes à vitesse lente.

Température d'incubation recommandée : 35 - 45°C (95-113°F), selon le temps désiré par le producteur.

Composition

Streptococcus thermophilus
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus
Support:
Saccharose
Maltodextrines

Propriétés

- La forme lyophilisée facilite le stockage et la manutention des cultures.

- YO-MIX™ 300 LYO 10 DCU est un mélange de souches sélectionnées pour l'ensemencement direct des laits de fabrication. Ces souches ont été spécialement choisies et associées pour répondre à vos besoins en termes d'acidification, de texture et de goût.

- YO-MIX™ 300 LYO 10 DCU assure une acidification rapide jusqu'à un pH 4.60 - 4.50, puis une acidification plus lente pour un pH moins élevé. Ces caractéristiques permettent un parfait contrôle du pH pour une qualité de production optimale.

Spécifications physiques/chimiques

Normes d'activité acidifiante

Milieu test :

Lait stérilisé reconstitué (10% matières sèches)

Chauffé 20 min à 110°C. Standardisé à un pH 6,60

Température : 42 °C

Taux d'ensemencement : 20 DCU / 100 l

Delta pH : 1.35

Temps pour atteindre le delta pH : <= 3.5 heures

Spécifications microbiologiques

Normes bactériologiques (données standard et méthodes de référence)

Coliformes < 10 / g [1]

Enterococci < 20 / g [2]

Levures < 10 / g [3]

Moisissures < 10 / g [3]

Staphylococci coagulase positive < 10 / g [4]

Listeria monocytogenes neg. / 25 g [5]

Salmonella neg. / 25 g [6]

[1] NF V08-015, IDF 73A-1985

[2] Gélose bile esculine azide de sodium / 48 h à 37 °C

[3] NF V08-022, IDF 94B-1991

[4] NF V08-057, IDF 145A-1997

[5] NF V08-055, IDF 143A-1990

[6] NF V08-052, IDF 93B-1995

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207175-4.0FR

No. de produit 50577

YO-MIX™ 300 LYO 10 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

Stockage

18 mois à compter de la date de production à <= 4°C

Conditionnement

Sachet triple couche (polyéthylène, aluminium et polyester).

Quantité

Unité de vente : 1 carton de 50 sachets.

Pureté et législation

YO-MIX™ 300 LYO 10 DCU répond aux exigences de la législation européenne applicables aux denrées alimentaires.

Les autres réglementations locales doivent systématiquement être consultées quant au statut de ce produit ; la législation liée à l'utilisation dans l'industrie alimentaire pouvant varier d'un pays à l'autre.

Sécurité et manutention

Fiche de Données de Sécurité disponible sur demande.

Statut Kasher

KASHER O-U-D

Statut Halal

Certifié Halal AHA

Allergènes

Le tableau ci-dessous indique la présence des allergènes et produits dérivés suivants:

Oui	Non	Allergènes	Description des composants
	X	blé	
	X	autres céréales contenant du gluten	
	X	crustacés	
	X	œufs	
	X	poisson	
	X	arachides	
	X	soja	
	X	lait (lactose inclus)	
	X	fruits à coques	
	X	céleri	
	X	moutarde	
	X	graines de sésame	
	X	Sulfite et dioxyde de soufre (> 10 mg/kg)	
	X	lupin	
	X	mollusques	

Les réglementations d'étiquetage des allergènes doivent systématiquement être consultées ; la législation pouvant varier d'un pays à l'autre.

Renseignements complémentaires

certifié ISO 9001
Certifié ISO 22000

Statut OGM

YO-MIX™ 300 LYO 10 DCU n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés, n'en contient pas ou n'en est pas issu selon les définitions établies par le Règlement 1829/2003 (CE) et le Règlement 1830/2003 (CE) et du Conseil du 22 Septembre 2003.