

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206693-6.0FR

No. de produit 50431

CHOOZIT™ MA 4001 LYO 5 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Description

Ferment lactique lyophilisé concentré pour l'ensemencement direct du lait et des bases lactées.

Dosages d'utilisation

Produit	Dose
fromage à pâte molle	5 - 10 DCU / 100 l de lait
Fromage à pâte demi-dure	5 - 10 DCU / 100 l de lait
type quark	2.5 - 5 DCU / 100 l de lait
crème acide	2.5 - 5 DCU / 100 l de lait

Les doses d'ensemencement préconisées sont données à titre indicatif. Des ferments auxiliaires peuvent être ajoutés en fonction de la technologie, du taux de matières grasses et des caractéristiques produits recherchées.

Notre responsabilité ne serait être engagée dans le cas d'une utilisation autre que celle recommandée.

Conseils d'utilisation

Conserver à une température < 4°C dans un endroit sec. Lorsque le produit est conservé à une température négative, laisser le sachet pendant 30 à 60 minutes, à température ambiante, avant de l'ouvrir. Dans le cas contraire, les propriétés de la culture en seront affectées. Prolonger l'exposition à température ambiante diminuera également les performances.

Vérifier avant utilisation que la culture utilisée est sous forme de poudre. Ajouter directement au lait de fabrication dès que les pâles d'agitation de la cuve sont recouvertes de lait. Eviter la formation de mousse et d'air dans le lait.

Recommandations importantes :

Si le produit forme une masse compacte, il doit être mis au rebut. Afin de garder la contamination bactériophagique sous contrôle, s'assurer que l'environnement et les équipements soient nettoyés avec des produits appropriés, à intervalles réguliers. Supprimer tout système qui pourrait recycler une partie du produit fini au début de la chaîne de fabrication afin de limiter la propagation phagique. Notre responsabilité ne serait être engagée en cas d'une utilisation autre que celle recommandée.

Composition

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis
Streptococcus thermophilus
Support:
Saccharose
Maltodextrines

Propriétés

- Ferments hétérofermentaires pour mélanges fermiers, essentiellement mésophiles.
- Ensemencement direct

Une rotation phagique est disponible sur demande.

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 : 30 °C

Taux d'ensemencement : 6.25 DCU / 100 l

Delta pH : 0.9

Temps pour atteindre le delta pH : ≤ 6 heures

Spécifications microbiologiques

Normes bactériologiques (données standard et méthodes de référence)

Coliformes	< 10 / g [1]
Enterococci	< 20 / g [2]
Levures	< 10 / g [3]
Moississures	< 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 206693-6.0FR

No. de produit 50431

CHOOZIT™ MA 4001 LYO 5 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Stockage

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

Conditionnement

Sachets fabriqués en film 3 couches (polyéthylène, aluminium, polyester). Les informations suivantes sont imprimées sur chaque sachet : nom du produit, taille de conditionnement, n° de lot et durée de vie.

Quantité

Cartons de transport contenant 50 sachets

Pureté et législation

CHOOZIT™ MA 4001 LYO 5 DCU répond aux exigences définies par la législation européenne.

Les réglementations d'étiquetage alimentaires 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 Kashar

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)	utilisé en nutriment de fermentation*
	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	

* utilisé comme nutriment de fermentation. Danisco estime que les nutriments de fermentation ne sont pas concernés par les réglementations relatives à l'étiquetage des substances allergènes dans l'Union Européenne et aux USA.

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

CHOOZIT™ MA 4001 LYO 5 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.