

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207175-10.0FR

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 et les bases lactées.

Culture lyophilisée sous forme de poudre.

Dosages d'utilisation

Produit	Dose
Yaourt/Laits fermentés	10 - 20 DCU / 100 l
	38 - 75 DCU / 100 gal
	10 DCU / 50 - 100 l
	10 DCU / 13 - 26 gal

Les doses d'ensemencement préconisées sont données à titre indicatif. Notre responsabilité ne serait être engagée dans le cas d'une utilisation autre que celle recommandée. L'appellation yaourt a besoin d'être vérifiée compte tenu des définitions de chaque pays.

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).

Une fois le sachet ouvert, verser la culture directement dans le mélange pasteurisé.

Agiter lentement durant 15 à 30 minutes pour éviter l'introduction d'air et la formation de mousse dans le lait.

La totalité du contenu du sachet doit être utilisée afin de garantir la qualité constante du produit.

Composition

Streptococcus thermophilus
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus
Support:
Saccharose
Maltodextrines

Propriétés

YO-MIX® 300 LYO 10 DCU est un mélange de souches sélectionnées pour l'ensemencement direct des laits de fabrication. Ces souches ont été soigneusement sélectionnées et combinées pour répondre à vos besoins spécifiques en terme d'acidification, de texture et de goût.

Pour toute information technique complémentaire, merci de bien vouloir contacter notre spécialiste application et/ou notre responsable commercial.

Spécifications physiques/chimiques

Normes d'activité acidifiante

Milieu test :

Lait stérilisé reconstitué (9,5 % matières sèches)

Chauffé 30 min à 99 °C

Température :

43 °C

Taux d'ensemencement :

20 DCU / 100 l

Temps pour atteindre le

<= 7,5 h

pH 4.60

Méthodes analytiques disponibles à la demande.

Poudre fluide de couleur blanche à brune sans corps étranger ; odeur caractéristique de produit fermenté ; la couleur peut varier d'un lot à l'autre.

Spécifications microbiologiques

Contrôles qualité microbiologique - valeurs standards

Bactéries non lactiques	< 500 ufc/g
Enterobacteria	< 10 ufc/g
Levures et moisissures	< 10 ufc/g
Enterococci	< 100 ufc/g
Staphylococci coagulase positive	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	neg. / 25 g
Salmonella ssp.	neg. / 25 g

Méthodes analytiques disponibles à la demande

Stockage

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

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207175-10.0FR

No. de produit 50577

YO-MIX® 300 LYO 10 DCU

YO-MIX® Yogurt Cultures

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 définies par la législation européenne.
YO-MIX® 300 LYO 10 DCU répond aux exigences définies par la législation européenne.

Les réglementations locales doivent toujours être consultées quant au statut de ce produit, la réglementation concernant son utilisation dans l'alimentaire pouvant varier d'un pays à un autre.

Sécurité et manutention

SDS disponible sur demande

Statut Kashér

Certificat Kashér disponible à la demande.

Statut Halal

Certificat Halal disponible à la demande.

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	

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

Renseignements complémentaires

Les valeurs indiquées dans ce document sont le résultat de tests laboratoires standards. Ils doivent être considérés comme un support. Dans la pratique, d'autres valeurs peuvent être obtenues suivant le type de produit et de technologie. En raison des avancées technologiques constantes sur les produits, il pourra être nécessaire de changer les valeurs standards dans le futur.

Statut OGM

YO-MIX® 300 LYO 10 DCU n'est pas un organisme génétiquement modifié, n'en contient pas ou n'en est pas issu selon les définitions établies par les Règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.