

# MOISSISSURE

## Penicillium PA L 1

Le *Penicillium camembertii* est un champignon filamenteux, très utilisé en production fromagère. Cette souche appelée communément “*Penicillium album*” apparaît par un feutrage blanc très dense en début d'affinage, puis vire au gris-clair. Elle est fréquemment présente sur les fromages au lait cru, particulièrement au lait de chèvre. Elle joue un rôle important dans la présentation des fromages et développe des arômes par son activité enzymatique. Grâce à son implantation rapide, elle participe également à la lutte envers les moisissures indésirables.

### CARACTÉRISTIQUES

*Penicillium camembertii*, souche PA L 1  
Une dose correspond à une population de  $2,0 \times 10^9$  UFC  
Tolérance population : entre 1,5 et  $4,0 \times 10^9$  UFC/dose

|                           |                                            |
|---------------------------|--------------------------------------------|
| Densité du mycélium       | Importante                                 |
| Vitesse développement     | Rapide                                     |
| Résistance au sel         | Très bonne                                 |
| pH                        | De 5,0 à 8,0                               |
| Activité protéolytique    | Assez faible                               |
| Activité lipolytique      | Assez faible                               |
| Température développement | Très bonne > à 20°C<br>Assez lente < à 8°C |

Absence d'OGM ou d'éléments  
issus d'OGM : (Rég. CE 1830/2003).

@ Par respect de la sécurité du  
consommateur, toutes nos souches  
sont multipliées sur des milieux  
alimentaires.

Ingrédients : eau, sel, microorganismes.

### CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES (Laboratoire prestataire accrédité COFRAC)

| Germes analysés                      | Méthode utilisée                                | Critères          |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------|
| Flore aérobie mésophile revivable    | Interne                                         | < 100/ml          |
| Entérobactéries                      | Entérobactéries présumées NF V 08-054 (Interne) | < 1/ml            |
| Levures et moisissures contaminantes | Interne                                         | < 10/ml           |
| Pseudomonas                          | Interne                                         | < 1/ml            |
| Staphylocoque à coagulase positive * | NF EN ISO 6888                                  | < 1/ml            |
| Listeria monocytogenes *             | LRT + confirmation UNI-03/02-04/95              | Absence dans 25 g |
| Salmonella spp *                     | Vidas SLM BIO 12/1-04/94                        | Absence dans 25 g |

\* Analyses effectuées ponctuellement sur lot représentatif

### CONDITIONNEMENT

Cette moisissure est proposée en  
dosage unique.

### CONSERVATION

À +4°C/± 2°C pendant 60 jours.  
À -20°C minimum pendant 90 jrs.

### APPLICATION - PRÉCAUTIONS

Dosage préconisé : 2 à 5 doses pour 1000 litres de lait mis en œuvre.  
Ensemencement direct dans le lait ou par pulvérisation après salage.  
Agiter avant utilisation jusqu'à complète remise en suspension.