



Présures Granday

LYSOZYME LIQUIDE

HYDROCHLORURE DE LYSOZYME E1105 - Conservateur

FICHE TECHNIQUE

Le « **LYSOZYME LIQUIDE** » est une préparation enzymatique dont le principe actif est le chlorhydrate de lysozyme (EC 3.2.1.17). Il s'agit d'une enzyme naturelle, extraite du blanc d'œuf de poule. Grâce à son action lytique sur la paroi bactérienne des bactéries à Gram positif, le « **LYSOZYME LIQUIDE** » est un moyen de lutte très efficace contre la fermentation butyrique en fromagerie.

CARACTÉRISTIQUES

- ✓ Préparation liquide, incolore ou très légèrement jaune
- ✓ **Activité enzymatique : NLT 8.9 x 10⁶ FIP/ml de produit**
- ✓ pH : 3,0 à 4,0
- ✓ Cendres < 0,2%
- ✓ Métaux lourds < 10 ppm

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

(Données fournisseur)

Germes analysés	Méthode utilisée	Critères
Flore aérobie mésophile	ISO 4833-1 : 2013	< 100 UFC/ml
Entérobactéries	ISO 21528-2 : 2017	< 10 UFC/ml
Salmonella	PCR REALTIME AFNOR BRD 07/06-07/04 Terreno Cromogeno AFNR BRD 07/11-12/05 ISO 6579 : 2002	Absence dans 25 ml
Levures moisissures	ISO 21527-1 : 2008 E ISO 21527-2 : 2008	< 10 UFC/ml
Staphylococcus aureus	Selon EN/ISO 6888/1 : 2018	Absent dans 1 ml

COMPOSITION

Eau, lysozyme, sorbate de potassium
Pour denrées alimentaires, utilisation limitée

ALLERGÈNES

Ce produit contient de l'**OEUF** (règlement (UE) N°1169/2011)

VALEURS NUTRITIONNELLES

Conformément à l'annexe V du Règlement (UE) N°1169/2011, l'obligation de déclaration nutritionnelle ne s'applique pas à ce produit.



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des
Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY
ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT
Tel +33(0)380 208 000
contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



Présures Granday

LYSOZYME LIQUIDE

HYDROCHLORURE DE LYSOZYME E1105 - Conservateur

DOSAGE

- Le dosage moyen recommandé pour cette application particulière est de 100 ml pour 1000 l de lait.
- Ce dosage peut être augmenté (jusqu'à 150 ml par 1000 l de lait) en cas de très fortes contaminations.
- Il peut également être réduit, avec précaution et progressivement, dans le cas de contaminations limitées, ou bien quand le lait est soumis, préalablement à la fabrication, à un procédé d'élimination physique des spores (bactofugation ou crémage)

CONSEILS D'UTILISATION

Afin d'utiliser le « **LYSOZYME LIQUIDE** » dans des conditions d'efficacité optimales, il est recommandé de respecter les conseils suivants :

➤ **Ajout au lait :**

Le « **LYSOZYME LIQUIDE** » doit être impérativement ajouté au lait après tout traitement thermique (pasteurisation ou thermisation) et avant emprésurage,

- Soit en cuve de fabrication pendant son remplissage, de telle sorte que la dispersion du produit soit bien homogène dans tout le volume de la cuve,
- Soit la veille de la fabrication dans les tanks de maturation, à la condition que le lait soit agité en permanence et qu'il ne subisse plus aucun traitement thermique avant la fabrication.

➤ **Mesure du volume :**

- Le volume de « **LYSOZYME LIQUIDE** » doit être mesuré précisément à l'aide d'une éprouvette graduée. L'addition au lait dans les conditions précisées ci-dessus peut être réalisée sans dilution préalable dans de l'eau.
- Après avoir versé dans le lait le volume mesuré de « **LYSOZYME LIQUIDE** », rincer l'éprouvette à l'aide d'eau saine en bactériologie et ajouter cette solution de rinçage au lait

CONDITIONNEMENT

Jerrycan de 10 litres (*Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter*)

STOCKAGE

« **LYSOZYME LIQUIDE** » doit être stocké dans son emballage d'origine, bouché, à l'abri de la lumière, entre 4 et 8° C.



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des
Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY
ZA Les Champs Lins - 51 Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT
Tel +33(0)380 208 000
contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com