



## Lactoferm MSE-912 Cheese -Tek®

### Description

Culture lactique lactique concentrée, lyophilisée pour l'inoculation directe en cuve (DVI ®) idéale pour faire des variétés de fromages à pâte mi-dure, comme le gouda et le fromage frais comme le fromage à la crème.

Cette culture a la caractéristique de produire de l'arôme et du CO<sub>2</sub>. Culture mésophile naturelle composée par ordre décroissant par:

***Lactococcus lactis subsp. lactis***  
***Lactococcus lactis subsp. cremoris***  
***Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis***  
***Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris***

### Dosage

La culture est fournie en sachet de polyéthylène/aluminium contenant une dose unique, pour inoculation directe, avec des rotations spécifiques au phage pertinentes. Le code, les unités, le lot de production et la date d'expiration sont

indiqué sur chaque paquet.

Recommended dosage:	1U for 100 lt of milk
Phage –specific rotation:	MSE - 912

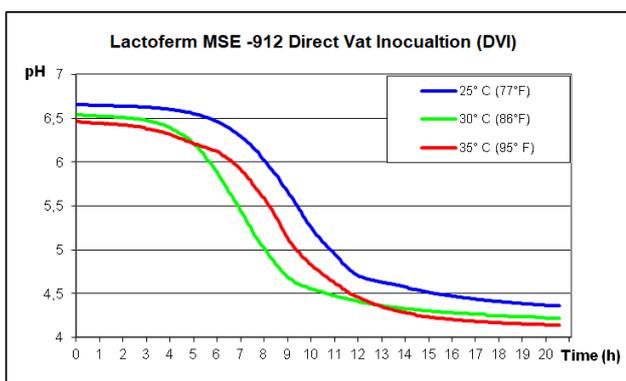
### Modalité d'utilisation

Prenez la culture du congélateur et utilisez un agent désinfectant pour désinfecter à la fois la face supérieure du paquet et l'outil utilisé pour l'ouvrir. Inoculer la culture directement dans le lait traité, sans aucune réactivation préalable. Agiter pendant quelques minutes pour distribuer culture uniformément.

### Caractéristiques

Température optimale pour la croissance :	30 - 32 °C
Température maximale de chauffage:	35 °C
Production de gaz :	+++
Activité protéolytique :	-
Activité de fermentation :	++
Arome:	+++
Viscosité:	-
Tolérance au sel : (exprimée sous forme d'inhibition de 50 %)	2% NaCl

### Activité fermentaire



### Déclaration OGM et Allergènes

Le produit MSE - 912 ne contient aucun micro-organisme génétiquement modifié et est fabriqué conformément au règlement (CE) No. 1829-1830/2003 et 1169/2011 en tant que nouvelles modifications.

Allergènes	Oui	Non
Céréales / gluten		X
Crustacé		X
Œuf		X
Poisson		X
Cacahuètes		X
Soja (sans OGM)		X
Lait	X	
Noix		X
Cèleri		X
Moutarde		X
Graine de sésames		X
Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg)		X
Lupins		X
Coquillage		X

### Contrôles microbiologiques

Total cell count	ISO 4833-1:2013	$\geq 3.0 \times 10^{10}$ CFU/g
Non lactic acid bacteria	ISO 13559/IDF153:2002	< 500 CFU/g
Yeasts and moulds	ISO 21527-2:2008	<10 CFU/g
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2004	< 10 CFU / g
Coliform bacteria	ISO 4832:2006	<10 CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2006	< 10 CFU/g
Coagulase positive staphylococci	UNI ISO 6888-1:2003	<10 CFU/g
<i>Salmonella spp.</i>	UNI ISO 6785:2004	Absence/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	UNI EN ISO 11290-1:2005	Absence/25 g
Enterococcus	INT. MET. 012-1991	<100 CFU/g
Heteroferm. lactobacilli	INT. MET. 010-1991	<10 CFU/g

### Stockage et DDM.

S'il est conservé dans son emballage scellé d'origine à une température de  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ , le produit conserve ses caractéristiques inchangées pendant 24 mois ou pendant 12 mois à  $+5^{\circ}\text{C}$ .

Entreprise certifiée				Technical datasheet Rev 00 on 30.05.16

Notre société ne sera pas responsable de toute violation de brevet ou de marque

Les informations contenues dans ce document sont basées sur nos études en laboratoire et sur le terrain.

Les déclarations contenues dans ce document n'accordent aucune garantie expresse ou implicite d'aucune sorte.

Method: ISO 26323/IDF 213:2009	Substrate: Reconstituted skim milk 9,5% RSM
Heat treatment: 110°C x30'	Inoculation: 1 Ux100 lt of milk