

Pour l'élevage

Alliance Pastorale



FERMENT KEFIR1 5U

Réf : 0801791

Information Générale

Description

Lyofast MT 432 AN est une culture lyophilisée ; il s'agit de souches non définies de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* biovar. *diacetylactis* et des souches spécifiquement sélectionnées de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus brevis* et *Leuconostoc mesenteroides* et *Leuconostoc pseudomesenteroides*.

Lyofast MT 432 AN assure une production uniforme et contrôlée de lait fermenté comme le Kéfir. Lyofast MT 432 AN a une fermentation citrate lente à 34°C.

Application

Veillez noter que le contenu de chaque sachet est destiné à un usage unique. Plus précisément, les performances de la culture ne peuvent être garanties si la culture mélangée est divisée et utilisée en plus petites portions. De plus, nous suggérons que la culture entière soit ajoutée directement dans le substrat du processus, dans des conditions aseptiques, et assurer que la culture est bien dispersée par une agitation douce.

Les éléments suivants peuvent être utilisés comme directives d'inoculation :

Produit	UC / 100 L	UC / 100 L
Lait fermenté comme le kéfir	0.5-3.0	

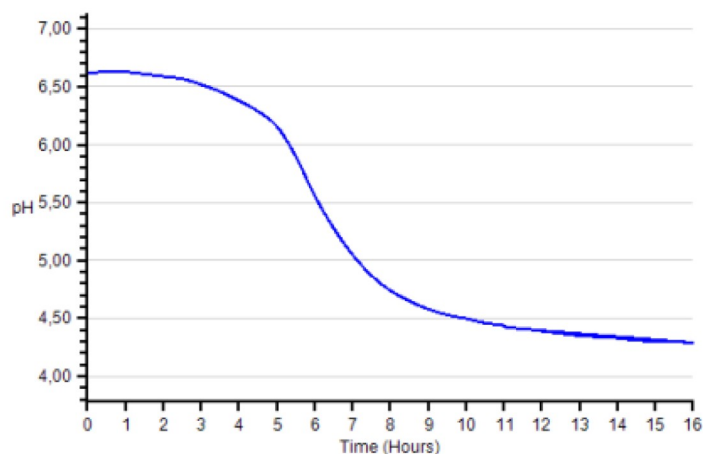
Rotation

La rotation recommandée est Lyofast MT 430 AN.

Spécification d'acidification

Tests d'acidification standardisés en laboratoire effectués dans du lait écrémé reconstitué à 9 %, traité thermiquement à 90 °C pendant 20 minutes.

Courbe d'acidification réalisée avec 1 UC/100 L de lait à 34 °C en 6,5 heures : pH 5,30 ± 0,15.



N° Tél. 05.49.83.30.30

www.alliance-elevage.com
ap@alliancepastorale.fr

Code APE : 9411 Z
RCS Poitiers : 781 541 685

1 route de Chauvigny
86500 Montmorillon

48 Avenue de l'Europe - CS 80095 - 86502 Montmorillon cedex

Ferment Kéfir1 5U
Octobre 2023
Page 1/3

depuis 1933...

Information technique

Les données sont obtenues dans des conditions de laboratoire standardisées et, par conséquent, doivent être considérées comme des lignes directrices.

Spécifications

Spécifications	Résultats
Température optimale de croissance	25-37 °C (77-98.6 °F)
Capacité d'acidification	pH 4.30
Formation de texture	3.0 ± 0.6 sec/g

Caractéristiques Microbiologiques

	Résultat	Methode (Reference)
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 CFU/g	M10 (ISO 7932)
Coagulase positive staphylococci*	< 10 CFU/g	M11 (ISO 6888-1-2)
Enterobacteriaceae	< 10 CFU/g	M02 (ISO 21528-1-2-3)
<i>Escherichia coli</i>	< 1 CFU/g	M27 (ISO 11866-1-2/IDF 170)
<i>Listeria monocytogenes</i> *	Not detected in 25 g	M13 (ISO 11290-1-2)
Yeast and mould	< 10 CFU/g	M03 (ISO 6611/IDF 94)
<i>Salmonella</i> spp.*	Not detected in 25 g	M12 (ISO 6785/IDF 93)

* Analysed on regular basis. Analytical methods are available upon request.

Information sur la sécurité

Analyses métaux lourds	Métaux lourds*	Quantité (ppm)
	Plomb (Pb)	< 1
	Mercuré (Hg)	< 0.03
	Cadmium (Cd)	< 0.1

* Analyses statistiques.

Fiche de sécurité

Ce produit n'est pas dangereux ; par conséquent, la fourniture d'une fiche de données de sécurité (FDS) n'est pas obligatoire (REACH Art. 31). Une fiche de données de sécurité a été rédigée en tant que présentation volontaire de certaines informations pouvant aider l'utilisateur dans la manipulation. Les informations de sécurité sont disponibles sur demande.

OGM

Les cultures ne sont pas génétiquement modifiées (GMO) conformément à la Directive Européenne 2001/18/EC. Les souches ont été isolées d'un milieu naturel. Les supports Utilisés pour leur fermentation sont aussi "GMO free" en accord avec les Règlements européens (EC) No. 1829/2003 et No. 1830/2003.

Allergènes

Les matières premières utilisées sont exemptes des composants suivants et de leurs produits dérivés : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusques. Ce produit contient du LAIT. La liste des allergènes est conforme au règlement (CE) 1169/2011.

BSE/TSE statuts

Ce produit est considéré comme sûr en ce qui concerne la transmission de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) ou des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST) conformément au règlement EMA 410/01 rev. 3.



Autres informations

Colorants

Ce produit ne contient pas de colorants ajoutés, conformément au règlement (CE) 1333/2008.

Informations sur l'emballage

La culture lyophilisée est conditionnée dans des sachets étanches et hermétiques, constitués de trois couches (dans l'ordre, en allant vers l'intérieur) : polyester, aluminium et polyéthylène. Le matériau d'emballage utilisé est de qualité alimentaire.

Stockage et durée de conservation

Les cultures doivent être conservées de préférence à -18 °C (-0,4 °F) ou en dessous. Dans ces conditions et dans l'emballage d'origine scellé, la durée de conservation du produit est de 18 mois.

Certificat d'analyse

Le certificat d'analyse du lot est disponible sur demande.

Certifications

General

Sacco S.r.l. est certifié ISO 22000 et FSSC 22000 depuis 2014. Les certificats sont disponibles sur le site www.saccosystem.com.

Casher

Sacco S.r.l. est certifié ISO 22000 et FSSC 22000 depuis 2014. Les certificats sont disponibles sur le site www.saccosystem.com.

Halal

Les cultures Sacco sont généralement approuvées Halal. Veuillez consulter les Certificats disponibles sur le site Internet www.saccosystem.com.

Service et assistance technique

Ce produit est conforme à la norme russe GOST 34372-2017. Veuillez contacter votre distributeur pour obtenir des conseils et des instructions sur votre choix de culture et de traitement. Des informations sur les tailles d'emballage et les unités de vente supplémentaires sont également disponibles sur demande.

Responsabilité

Les informations fournies sont, à notre connaissance, vraies et données de bonne foi. Aucune garantie contre la contrefaçon de brevet n'est implicite ou déduite. Ce n'est peut-être pas la version la plus récente de la TDS. Pour obtenir la dernière version de ce document, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre distributeur.

