

Pour l'élevage

Alliance Pastorale

FERMENT MT092 FET

Réf : 0801860 : 1U
0801861 : 5U

Description

Lyofast MT 092 FET est un mélange de cultures mésophiles et thermophiles. Il se compose de souches spécifiquement sélectionnées de *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* biovar. *diacetylactis*, *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *lactis*, *Lactobacillus helveticus* et *Leuconostoc* spp..

Lyofast MT 092 FET peut être utilisé dans les fromages à pâte mi-dure aux yeux ronds (comme Morbier, Swiss Tilsit, Raclette, etc.). De plus, Lyofast MT 092 FET peut être utilisé dans la production de fromages à pâte dure tels que l'Emmental suisse, l'Appenzeller, le Gruyère.

Application

Saupoudrer la poudre de culture directement dans le lait de transformation dans des conditions aseptiques en veillant à ce que la culture soit bien dispersée en agitant doucement.

La température de chauffage recommandée est de $41\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ ($105,8\text{ °F} \pm 35,6\text{ °F}$) si des caractères mésophiles sont requis ; alors que la température de chauffage recommandée est de $51\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ ($123,8\text{ °F} \pm 35,6\text{ °F}$) si des caractères thermophiles sont recherchés.

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

Produit	UC / 100 L	Produit	UC / 100 L
Pâte pressée non-cuite	1.0-3.0	Pâte pressée cuite	0.8-2.5

Rotation

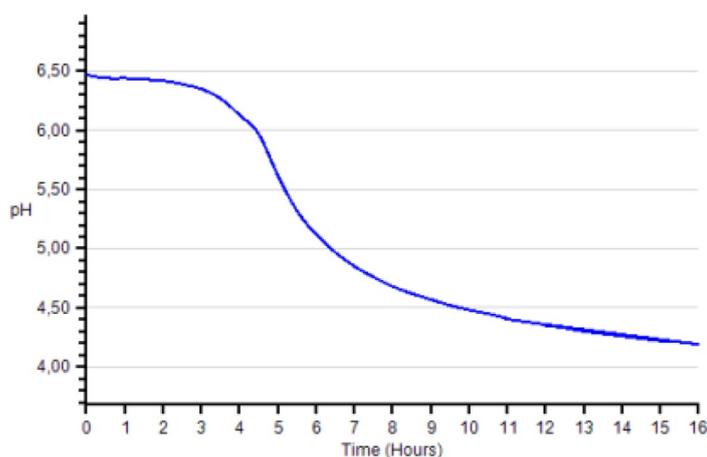
La rotation recommandée est Lyofast MT 096 FET.

Spécification d'acidification

Le test d'acidification standardisé en laboratoire est réalisé dans du lait en poudre, reconstitué à 9%, à température définie.

Profil d'acidification : taux d'inoculation correspondant à 1 UC pour 100 litres de lait.

Activité standard : exprimée en relations temps/pH : 6,0 heures/pH 5,2 \pm 0,15 à 37 °C (98,6 °F).



Information Technique

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

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 MT 092 FET
Mars 2024
Page 1/3

depuis 1933...

	Resultat
Température optimale de développement	34-51°C (93.2-123.8 °F)
Production de diacyl	+
Capacité d'acidification	pH 4.1
Production de gaz/citrate/urée	++
Température maximum	Max. 43 °C/53 °C (109.4 °F/127.4 ° F)

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
	Mercure (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.

