

Distribué par :

Z.A de Gesvrine – 4 rue Képler – B.P.4125  
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex – France  
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00  
commercial@humeau.com



w w w . h u m e a u . c o m

## Lyofast MWO 036

### Description

Lyofast MWO 036 est constituée de souches indéfinies de *Lactococcus lactis* ssp.cremoris. Cette combinaison a une bonne résistance contre les bactériophages.

Néanmoins quelques souches peuvent contenir des prophages ; En conséquence il n'est pas recommandé d'intégrer Lyofast MWO 036 dans un cycle de rotation, mais plutôt de l'utiliser temps qu'il n'y a pas de problème. Dans ce cas on remplace la culture.

### Utilisation

Répondre la culture en poudre directement dans le lait sous conditions aseptiques en veillant que la culture soit bien dispersée par une agitation lente. Les doses suivantes peuvent être utilisées comme préconisations générales.

Produit	UC/100 de lait	Produit	UC/100 de lait
Fromage frais	0,5-2.0	Pâte Molle	0,7-2.0
Cottage cheese	1.0-10	Pâte pressée	1.0-2.5

### Acidification

Un test d'acidification est effectué en laboratoire sur du lait reconstitué à 10% à température définie. Taux d'ensemencement correspondant à 1 UC pour 100 litres de lait.

Activité standard : exprimée en température/temps/pH : 32°C/6.5 heures/pH 5,2+- 0,1

### Informations complémentaires

Ces données ont été obtenues en laboratoire sous conditions standardisées. En conséquence elles doivent être utilisées comme informations générales.

Température optimale de croissance	22-34°C
Température de cuisson	Max. 39°C
Aptitude acidifiante	pH 4.3

### Stockage

Les sachets fermés doivent être maintenus à température = ou < à - 18°C

### Données d'emballage

Les cultures lyophilisées sont emballées dans des sachets imperméables à l'eau et à l'air.

### Durée de conservation

18 mois avec stockage à -18 °C ou < La date limite d'utilisation inclue 14 jours de transport à température inférieure à 30°C

# Lyofast MWO 036

## Spécification métaux lourds

- Pb (plomb) < 1ppm
- Hg (mercure) < 0 .03 ppm
- Cd (cadmium) < 0.1 ppm

## Spécification microbiologiques

- Bacillus cereus <100 CFU/g
- Coagulase positive staphylococci <10 CFU/g
- Enterobacteriaceae <10 CFU/g
- Escherichia coli <1 CFU/g
- Listeria monocytogenes pas détecté dans 25 g
- Levures/moisissures <10 CFU/g
- Salmonella spp pas détecté dans 25 g

## GMO

Les souches microbiennes ne sont pas génétiquement modifiées selon la Directive Européenne 90/220/EEC. Les sources d'isolation des souches sont naturelles. La matière première utilisée est sans GMO selon la Règlementation (EC) No.1829/2003 et la Règlementation (EC) 1830/2003. Déclaration disponible sur demande.

## Allergènes

Les matières premières utilisées sont généralement d'origine laitière .Toutes ces matières ne contiennent pas les composants suivants ou leurs dérivés :  
arachide, noix, sésame, œuf, poisson, crustacés, mollusque, coquillage, sulfite, blé, celeri, moutarde, soja et lupin. Déclaration disponible sur demande.

## Information de sécurité

Material Safety Data Sheet est disponible sur [www.sacco.it](http://www.sacco.it)

## Certificat

Le certificat du lot est disponible sur demande.

## ISO Kosher

Sacco S .r.l est UNI EN ISO 9901 :2008 depuis 1998.

Les cultures sont généralement approuvées Kosher à l'exception des cultures d'affinages de surfaces.

## Service

Pour plus d'informations sur : choix des cultures/process/autres emballages/unités de ventes /contacter votre distributeur.

## Responsabilité

Ces informations sont basées sur notre connaissance et présentées en bonne foi. Cela ne suppose ou ne suggère aucune garantie contre une infraction de licence.

Distribué par :

Z.A de Gesvrine - 4 rue Képler - B.P.4125  
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex - France  
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00  
commercial@humeau.com

