



Lyofast PB1

Description	Lyofast PB 1 est constitué de souches sélectionnées de Propionibacterium freudenreichii ssp. shermanii.											
	Lyofast PB 1 peut être appliqué pour produire des fromages à pâte dure à gros yeux tels que les types Emmentaler et Suisse.											
	Lyofast PB 1 fermente le lactose et le lactate produisant du dioxyde de carbone, de l'acide propionique et de l'acide acétique. Lyofast PB 1 peut être utilisé en association avec d'autres cultures Lyofast.											
Application	Pour des niveaux d'inoculation élevés, saupoudrez la poudre de culture directement dans le lait de transformation dans des conditions aseptiques en veillant à ce que la culture soit bien dispersée par une agitation douce. Pour des niveaux d'inoculation inférieurs, dispersez la poudre de culture dans du lait ou de l'eau, ajoutez approximativement à la même température que le lait de transformation et appliquez dans des conditions aseptiques en vous assurant que la culture est bien dispersée en remuant doucement. Les éléments suivants peuvent être utilisés comme lignes directrices pour l'inoculation :											
	<table><tr><th>Produit</th><th>Dose/100 l Produit</th><th>Dose/100 l</th></tr><tr><td>Fromage mi-dur</td><td>0,5-1,0 Fromage à pâte dure</td><td>0,1-0,2</td></tr><tr><td>Fromage à pâte mi-dure, bactofugé</td><td>1,0-2,0 Fromage à pâte dure, bactofugé</td><td>0,5-1,0</td></tr></table>			Produit	Dose/100 l Produit	Dose/100 l	Fromage mi-dur	0,5-1,0 Fromage à pâte dure	0,1-0,2	Fromage à pâte mi-dure, bactofugé	1,0-2,0 Fromage à pâte dure, bactofugé	0,5-1,0
Produit	Dose/100 l Produit	Dose/100 l										
Fromage mi-dur	0,5-1,0 Fromage à pâte dure	0,1-0,2										
Fromage à pâte mi-dure, bactofugé	1,0-2,0 Fromage à pâte dure, bactofugé	0,5-1,0										
Informations culturelles	Directive d'inoculation : 1 dose correspond à 1010 CFU et inoculée dans 100 l de lait. 1 dose donne env. 105 UFC/ml de lait. Les données sont obtenues dans des conditions de laboratoire standardisées et doivent donc être considérées comme des lignes directrices.											
	<table><tr><td>Température optimale pour la croissance</td><td>15-30°C Température brûlante</td><td>Max. 54°C</td></tr><tr><td>Production de gaz/citrate/urée</td><td>T°C élevée / +++ Production de gaz/citrate/urée</td><td>Basse T°C / +</td></tr></table>			Température optimale pour la croissance	15-30°C Température brûlante	Max. 54°C	Production de gaz/citrate/urée	T°C élevée / +++ Production de gaz/citrate/urée	Basse T°C / +			
Température optimale pour la croissance	15-30°C Température brûlante	Max. 54°C										
Production de gaz/citrate/urée	T°C élevée / +++ Production de gaz/citrate/urée	Basse T°C / +										
Stockage	Les sachets non ouverts doivent être conservés en dessous de -17°C.											
Données du paquet	La culture lyophilisée est conditionnée dans des pochettes en aluminium étanches et hermétiques. Le matériau d'emballage est de qualité alimentaire.											
Durée de conservation	18 mois lorsqu'il est stocké à une température inférieure à -17°C.											
Spécification des métaux lourds	Pb (plomb)	< 1 ppm										
	Hg (mercure)	< 0,03 ppm										
	Cd (cadmium)	< 0,1 ppm										
	* Analysé régulièrement.											
Spécification microbiologique	Bacillus cereus	<100 UFC/g	Méthode : Sacco M10 (1)									
	Staphylocoques à coagulase positive*	<10 UFC/g	Méthode : Sacco M11 (2)									
	Entérobactéries	<10 UFC/g	Méthode : Sacco M02 (3)									
	Escherichia coli	<1 UFC/g	Méthode : Sacco M27 (4)									
	Listeria monocytogènes*	Non détecté dans 25 g	Méthode : Sacco M13 (5)									
	Moisissures et levures	<10 UFC/g	Méthode : Sacco M03 (6)									
	Salmonelles spp.*	Non détecté dans 25 g	Méthode : Sacco M12 (7)									
	* Analysé régulièrement. Toutes les méthodes analytiques sont disponibles sur demande.											
	(1)ISO 7932 ; (2)ISO 6888-1-2 ; (3)ISO 21528-1-2 ; (4)ISO 11866-1-2/FIL 170-1-2 ; (5)ISO 11290-1-2 ; (6)ISO 6611/FIL 94 ; (7)ISO 6785/FIL 93.											



Lyofast PB1

OGM

Les micro-organismes Sacco ne sont pas génétiquement modifiés (OGM) conformément à la directive européenne 2001/18/CE. Les souches sont isolées de sources naturelles. Conformément au Règlement (CE) n° 1829/2003 et au Règlement (CE) n° 1830/2003, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage concernant l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés.

Allergènes

Les matières premières utilisées sont généralement à base d'ingrédients laitiers. Tous les matériaux sont exempts des composants suivants et de leurs dérivés : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, crustacés, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites.

Informations de sécurité Fiche signalétique disponible sur www.saccosystem.com.

Certificat

Certificat de lot disponible sur demande.

Certifications

Sacco Srl est certifiée UNI EN ISO 9001:2008 depuis 1998, ISO 22000:2005 et FSSC 22000 depuis 2014. Les cultures Sacco sont généralement approuvées Casher et Halal, à l'exception des cultures à maturation en surface.

Service

Veuillez contacter votre distributeur pour obtenir des conseils et des instructions concernant votre choix de culture et de traitement. Des informations sur les formats d'emballage supplémentaires et les unités de vente sont également disponibles sur demande.

Responsabilité

Ces informations sont basées sur nos connaissances fiables et présentées de bonne foi. Aucune garantie contre la contrefaçon de brevet n'est implicite ou déduite.