

## DESCRIPTION PRODUIT

### NO-N

#### Description

Suspension de spores de *Penicillium roqueforti* à inoculer directement dans le lait

#### Applications principales

Production de Fromages Blues

#### Conseils d'utilisation

Après avoir stocké le flacon en chambre froide, agiter le soigneusement pour remettre en suspension les spores, inoculer la solution directement dans le lait, après l'addition du ferment et avant l'ajout de la presure.

Dosage: un flacon de 25mL pour 2500 litres de lait. (maximum)

#### Température

La croissance optimale des spores de *Penicillium roqueforti* se situe entre 20 et 25°C, la croissance minimale possible entre 4 et 10°C. Pour plus d'information sur l'utilisation de PV, n'hésitez pas à contacter notre service d'assistance technique.

#### Concentration

Flacon de 25mL : 100-250 millions UFC/mL

#### Caractéristiques

Couleur: bleu - vert

Aspect de surface: velouté - cotonneux

[NaCl]: jusqu'à 4 - 6 %.

Proteolyse: 180 +/- 20 ppm Tyr ( 14 jours ).

Lipolyse: 1,55 +/- 0,05 AGL meq/L ( 14 jours )

#### Dosages disponibles

Flacon de 25 ml

#### Conditionnement

Boîte en polystyrène contenant 6 flacons de 25 mL en Polyéthylène (PE) blanc pour aliments.

#### OGM:

NO-N n'est pas composé d'Organisme Génétiquement Modifié (OGM)

#### Kosher:

NO-N est approuvé Kocheh

#### Halal:

NO-N est approuvé Halal

#### Stockage - Durée de vie

Maintenir entre +2-+8 °C.

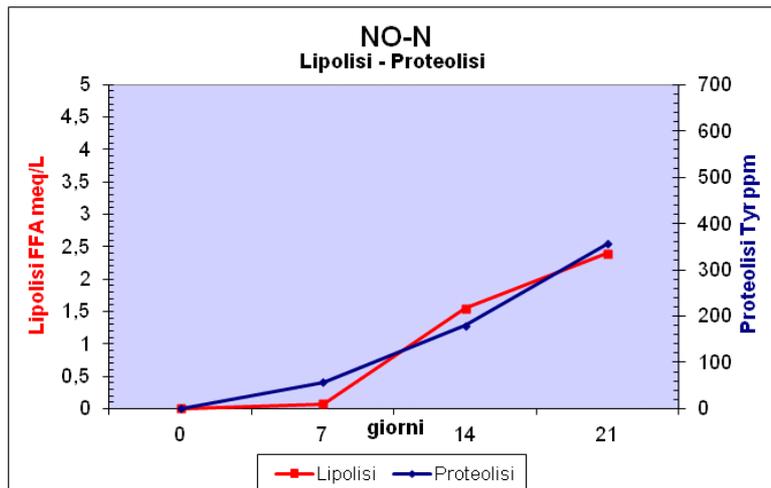
(Le stockage à la température ambiante ( $\leq + 25^{\circ}\text{C}$ ) pendant une semaine n'a aucun impact sur la qualité du produit).

La durée de vie du produit est de 7 mois après la date de production.

#### Responsabilité

Les informations fournies sont basées sur les meilleures connaissances et sont décrites de bonne foi. Il n'y a aucune garantie pour les violations commises par des tiers

**NO-N**



**Spécifications microbiologiques**

	Données standard	Méthodes et références	
CBT (25mL)	<1000 ufc/ml	CSL SOP-CQ 108	ISO 4833
Moisissures différentes	<10 ufc/ml	CSL SOP-CQ 202	
<i>Staphylococcus aureus</i> *	assente-absent-absence/g	CSL SOP.CQ 122	ISO 6688-1-2
<i>Salmonella spp.</i> *	assente-absent-absence/25 g	CSL SOP-CQ 184	ISO 6785 / IDF 93
<i>Listeria monocytogenes</i> *	assente-absent-absence/25 g	CSL SOP-CQ 158	ISO 11290-1/A1

\*: Analyse périodique

**Liste des allergènes**

Reg. UE 1169/2011

Allergène	>Présent</	Absent
Lait et produits dérivés		X
Œufs et produits dérivés		X
Arachides et produits dérivés		X
Soja et produits dérivés		X
Céréales contenant du gluten et de produits dérivés		X
Moutarde et produits dérivés		X
L'anhydride sulfureux et sulfites		X
Céleri et produits dérivés		X
Poissons, crustacés, mollusques de celle-ci		X
Graines de sésame et produits dérivés		X
Amandes, noisettes, noix, etc et produits dérivés		X
Lupin et produits dérivés		X