



DESCRIPTION PRODUIT

CASEI

Description

Ferments lactiques concentrés-lyophilisés pour l'ensemencement direct du lait.

Composition

Lactobacillus casei

Rotation disponible

Non disponible

Applications principales

Laits fermentés - laits spéciaux - produits laitiers probiotiques

Dosage d'utilisation

Ensemencer directement dans le lait de fabrication en fonction du dosage attendu dans le produit fini.

Conseils d'utilisation

Sortir de la chambre froide seulement avant l'utilisation. Ajouter directement au lait de fabrication dès que les pales d'agitation de la cuve sont recouvertes de lait. Eviter la formation de mousse et d'air dans le lait pendant le remplissage de la cuve.

Recommandation importante:

Si le produit forme une masse compacte, il ne doit pas être utilisé.

Température

La température d'utilisation est fonction de la technologie utilisée.

Dosages disponibles

4 Doses

Autres conditionnements à façon sont disponibles.

Conditionnement

Les sachets sont fabriqués avec un film de trois couches (polyéthylène-aluminium-polyester).

Les informations suivantes sont imprimées sur chaque sachet:

Nom du produit et rotation

Nombre de Doses

N° de Lot

Best before

Quantité

Carton de transport contenant 50 sachets.

Stockage

Le produit doit être conservé à $t \leq +8^{\circ}\text{C}$

Durée de vie

18 mois après la date de production.

Propriétés

Cette culture peut-être utilisée en complément d'une culture acidifiante principale comme par exemple les cultures yaourts (Streptocoques thermophiles-Lactobacille Bulgaricus). Le dosage indiqué est donné à titre indicatif. Il est fonction de la technologie et des propriétés du produit désiré.

OGM:

CASEI n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés.

Kasher:

CASEI est approuvé Kasher (circle MK)

Certification:

ISO 9001 Certifié

CASEI

SPECIFICATION

Concentration cellulaire minimum
 3×10^{12} c.f.u. / 4 doses

Spécifications microbiologiques

	Données standard	Méthodes et références	
Coliformes	<10 cfu/g	CSL Sop CQ-097	FIL-IDF 73B : 98
Entérocoques	<1000 cfu/g	CSL Sop CQ-103	
Levures et Moisissures	<10 cfu/g	CSL Sop CQ-099	FIL-IDF 94B : 90
Staphylococcus aureus*	absence/g	FIL-IDF 145A : 97	
Salmonella spp .*	absence/25g	CSL Sop CQ-72	ISO 6785 : 2001
Listeria monocytogenes*	absence/25g	FIL-IDF 143A : 95	

*: Analyse périodique

Liste des allergènes

DIR 2007/68/CEE

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