

## DESCRIPTION PRODUIT

# DOM 1 - DOM 2 - DOM 3

### Description

Ferments lactiques concentrés-lyophilisés pour l'ensemencement direct du lait. Mélange de souches mésophiles homofermentaires acidifiantes composées de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* et *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*

### Composition

*Lactococcus lactis* ssp. *lactis*  
*Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*

### Rotation disponible

DOM 1  
DOM 2  
DOM 3

### Applications principales

DOM est utilisé pour la fabrication de fromages à pâte pressée, fromages à pâte molle, fromage frais et type quark.

### Dosage d'utilisation

Fromages à pâte molle	4 Doses/1000-2000 l
Fromages à pâte pressée	4 Doses/1000-2000 l
Fromage frais	4 Doses/1000-2000 l
Fromage type quark	4 Doses/1000-2000 l

Les dosages sont donnés à titre indicatif selon la technologie, les caractéristiques du lait et en fonction du produit recherché.

### 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. Éviter la formation de mousse et d'air dans le lait pendant le remplissage de la cuve.

### Température

La température d'incubation est de 22°C à 37°C selon la durée et la typologie de fabrication. Pour plus d'informations, contacter le service d'assistance technique CSL.

### Dosages disponibles

1 Dose - 2 Doses - 4 Doses  
Autres conditionnements à façon sont disponibles sur demande

### Conditionnement

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

### Quantité

Carton de transport contenant 50 sachets

### Propriétés

DOM est composé d'un mélange défini de souches mésophiles homofermentaires acidifiantes sélectionnées pour obtenir une activité conforme aux temps d'acidification.

### OGM:

DOM n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés

### Kosher:

DOM est approuvé Kasher

### Halal:

DOM est approuvé Halal

### Stockage - Durée de vie

Stocké à une température  $\leq +8^{\circ}\text{C}$ , La durée de vie garantie du produit est de 18 mois à partir de la date de production. Conservé à une température  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ , la durée de vie du produit s'étend jusqu'à 24 mois.

### 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

**Document technique généré par Sacco pour le compte de CSL**

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

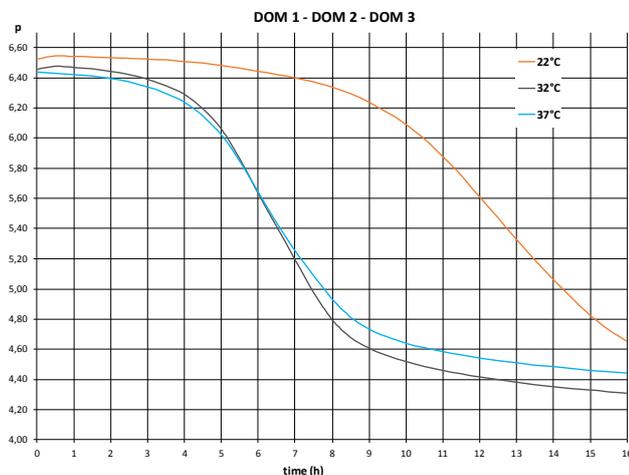


## DESCRIPTION PRODUIT



# DOM 1 - DOM 2 - DOM 3

Test d'acidification	
Température:	32°C
Durée d'incubation:	7 h
Dosage:	2 D / 1000 l
Delta pH après 7 h:	5.2 ± 0.15



**Milieu standard:** Lait écrémé en poudre reconstitué à 9%, stérilisé à 115°Cx10 mn

**N.B.:** Les données rapportées dans le graphique font référence à des essais laboratoire et sont fournies à titre d'information

### Spécifications microbiologiques

	Données standard	Méthodes et références
<i>Bacillus cereus</i>	<100 ufc/g	ISO 7932
Coagulase positive staphylococci*	<10 ufc/g	ISO 6888-1-2
Enterobacteriaceae	<10 ufc/g	ISO 21528-1-2
<i>Escherichia coli</i>	<1 ufc/g	ISO 11866-1-2/IDF 170-1-2
<i>Listeria monocytogenes</i> *	absent/25g	ISO 11290-1-2
Levures et Moisissures	<10 ufc/g	ISO 6611 / IDF 94
<i>Samonella ssp</i> *	absent/25g	ISO 6785/IDF 93

\*: 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

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

