

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

DESCRIPTION PRODUIT

JOINTEC X3

Description

Culture yaourt spécifiquement standardisée pour l'acidification, la texture et le contrôle du pH.

Composition

Streptococcus thermophilus 95%
Lactobacillus delbruekii ssp. *bulgaricus* 5%
* Pourcentage indicatif

Applications principales

Jointec X3 est utilisé pour la fabrication de yaourt traditionnel, de yaourt doux et des laits fermentés

Dosage d'utilisation

Yaourt brassé 4 Doses/1000 l
Yaourt à boire 4 Doses/1000 l
Yaourt compact 4 Doses/1000 l

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.

Température

Jointec X3 peut être utilisé de 36°C à 44°C selon la durée et la typologie de fabrication.

Dosages disponibles

0,2 Dose
1 Dose
2 Doses
4 Doses
10 Doses
Autres conditionnements à façon sont disponibles.

Conditionnement

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

Propriétés

Jointec X3 contient un mélange de souches sélectionnées permettant d'assurer une acidification rapide dans les premières heures puis une stabilisation de la courbe du pH à 4.40-4.30. Jointec X3 contient des souches productrices d'exopolysaccharides qui permettent l'obtention d'une texture consistante et épaisse. Les yaourts produits ont un arôme doux et une post-acidification lente pendant la durée de vie sans effet de relargage d'eau au cours de la consommation. Il est possible d'associer Jointec X3 avec différentes combinaisons de probiotiques CSL (*bifidobacteria* spp.- *Lb.acidophilus*- *Lb. casei*)

OGM:

Jointec X3 n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés.

Kosher:

Jointec X3 est approuvé Kasher

Halal:

JOINTEC X3 est approuvé Halal

Stockage - Durée de vie

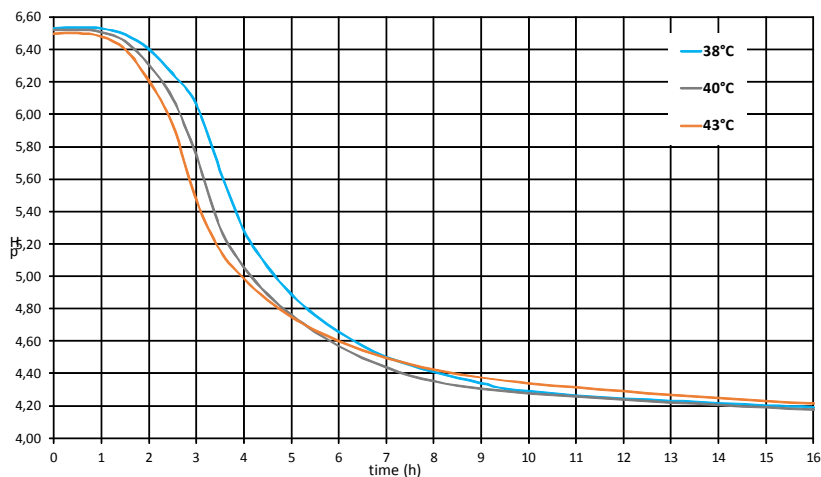
Stocké à une température $\leq +8^{\circ}\text{C}$, la durée de vie garantie du produit est de 18 mois à partir de la date de production.
Conservé à une température $\leq - 18^{\circ}\text{C}$, la durée de vie du produit s'étend jusqu'à 24 mois.

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

JOINTEC X3

Test d'acidification	
Température:	43°C
Durée d'incubation:	7 h
Dosage:	4 D / 1000 l
pH après 8 hs:	4.50 ± 0.2



Starter medium Lait écrémé en poudre reconstitué 9%, past. à 90°Cx20 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	
Enterobacteriaceae	<10 ufc/ml	CSL SOP-CQ 105	ISO 21528-1-2
Entérocoques	<1000 ufc/ml	CSL SOP-CQ 103	IDF 149
Levures et Moisissures	<10 ufc/ml	CSL SOP-CQ 099	ISO 6611 / IDF 94
<i>Staphylococcus aureus</i> *	assente-absent-absence/g	CSL SOP.CQ 122	ISO 6688-1-2
<i>Salmonella</i> spp.*	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	AFNOR BRD 07/05 09/01

*: 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