

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 YO 1

Description

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

Applications principales

Jointec YO 1 est utilisé pour la fabrication de yaourt traditionnel et de yaourt doux

Dosage d'utilisation

Yaourt brassé 4 Doses/1000-2000 l
Yaourt à boire 4 Doses/1000-2000 l
Yaourt compact 4 Doses/1000-2000 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.

Température

La température d'incubation est de 37°C à 45°C selon la durée et la typologie de fabrication. Pour plus d'informations il faut contacter le service d'assistance technique du CSL

Dosages disponibles

0,2 Doses
4 Doses
10 Doses

Autres conditionnements à façon disponibles

Conditionnement

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

Quantité

Carton de transport contenant 50 sachets

Propriétés

Jointec YO 1 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 4,50-4,60 en 4-5h. Jointec YO 1 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 YO 1 avec différentes combinaisons de probiotiques CSL (Bifidobacteria spp.- *Lb.acidophilus*- *Lb. casei*)

OGM:

Jointec YO 1 n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés

Stockage - Durée de vie

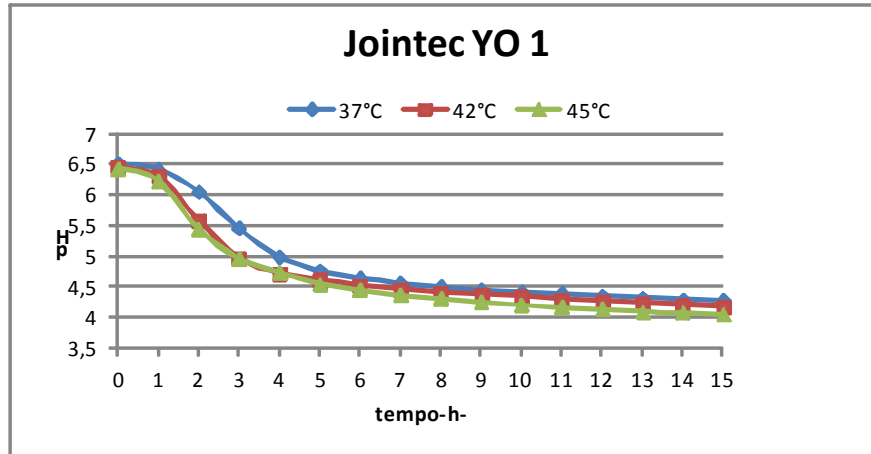
Stocké à une température $\leq +8^{\circ}\text{C}$, La durée de vie garantie du produit est de 18 mois à partir de la date de production.
Conservé à une température $\leq - 18^{\circ}\text{C}$, la durée de vie du produit s'étend jusqu'à 24 mois.

Responsabilité

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

Test d'acidification

Température:	42°C
Durée d'incubation:	5 h
Dosage:	4 D / 1000 l
Delta pH après 5 h:	2.00 ± 0.10



Starter medium Lait écrémé en poudre reconstitué 10%, past. à 90°Cx20 min.

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	CSL SOP-CQ 105	ISO 21528-1-2
Entérocoques	<1000	CSL SOP-CQ 103	IDF 149
Levures et Moisissures	<10	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	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