

DESCRIPTION PRODUIT

LFE 14

Description

Ferments lactiques concentrés-lyophilisés pour l'ensemencement direct du lait.
Grand mélange de souches mésophiles homofermentaires-hétérofermentaires acidifiantes et aromatiques.

Composition

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris

Rotation disponible

LFE 14

Applications principales

LFE 14 est utilisé pour la fabrication de fromages à pâte pressée, fromages à pâte molle, fromage frais et type quark, prématuration, caillés lactiques et lait fermenté mésophile

Dosage d'utilisation

Fromages à pâte molle 4 Doses/1000-2000 Litres
Fromages à pâte pressée 4 Doses/1000-2000 Litres
Prématuration, fromage frais et caillés lactiques 4 Doses/1000-2000 Litres
Lait fermenté mésophile 4 Doses 1000/2000 Litres
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.
Recommandation importante:
Si le produit dans le sachet forme une masse compacte, il ne doit pas être utilisé.

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
4 Doses
Autres conditionnements à façon sont disponibles sur demande.

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

12 mois après la date de production.

Propriétés

LFE 14 est composé d'un très grand mélange défini de souches mésophiles homofermentaires-hétérofermentaires (acidifiantes/aromatiques).
Cette association permet d'assurer une acidification rapide avec la sécurité d'obtenir une forte résistance phagique.
Des ferments auxiliaires peuvent être ajoutés en fonction de la technologie, du taux de matière grasse et des caractéristiques produits recherchées.

OGM:

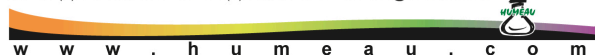
LFE 14 n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés.

Kasher:

LFE 14 est approuvé Kasher (circle MK)

Certification:

ISO 9001 Certifié

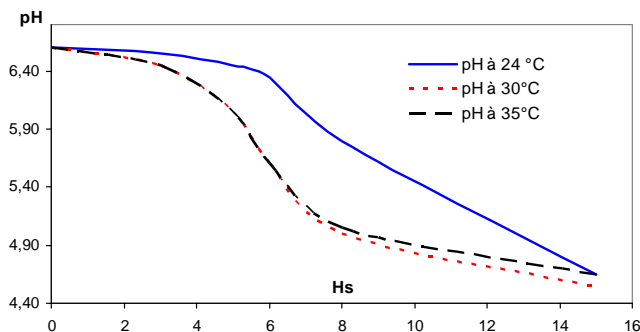


LFE 14

Test d'acidification	
Température	30°C
Durée d'incubation	6 h
Dosage	4 D / 2000 L
Delta pH après 6h	1,00 ± 0,10

LFE 14

Test 24 - 30 - 35°C



Milieu standard: Lait écrémé en poudre reconstitué à 10%, stérilisé à 115°Cx20 mn, pH 6,60

Dosage: 4 doses/2000Litres

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	
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