

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

MF

Description

Ferments lactiques concentrés-lyophilisés pour l'ensemencement direct du lait.
Mélange des souches essentiellement mésophiles et *Streptococcus thermophilus*.

Composition

Lactococcus lactis ssp. *lactis*
Lactococcus lactis ssp. *cremoris*
Lactococcus lactis ssp. *lactis* biovar *diacetylactis*
Streptococcus thermophilus

Rotation disponible

MF 41
MF 42

Applications principales

MF est utilisé pour la fabrication de fromages à pâte molle, fromages à pâte demi-dure, fromages à pâtes fraîches et type quark.

Dosage d'utilisation

Fromages à pâte molle 0.2 doses 50-100 l
Fromages à pâte demi-dure 0.2 doses 50-100 l
Fromages à pâtes fraîches et type quark 0.2 doses 50-100 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

0,2 Dose
1 Dose

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

MF est composé essentiellement d'un mélange de souches mésophiles acidifiantes et aromatisantes sélectionnées pour obtenir une activité conforme aux temps d'acidification. Ces cultures peuvent-être utilisées pour des productions fromagères fermières et artisanales. MF 41 et MF 42 sont très résistantes aux phages. Il est possible de les utiliser en rotation.

OGM:

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

Kosher:

MF est approuvé Kosher

Halal:

MF 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.

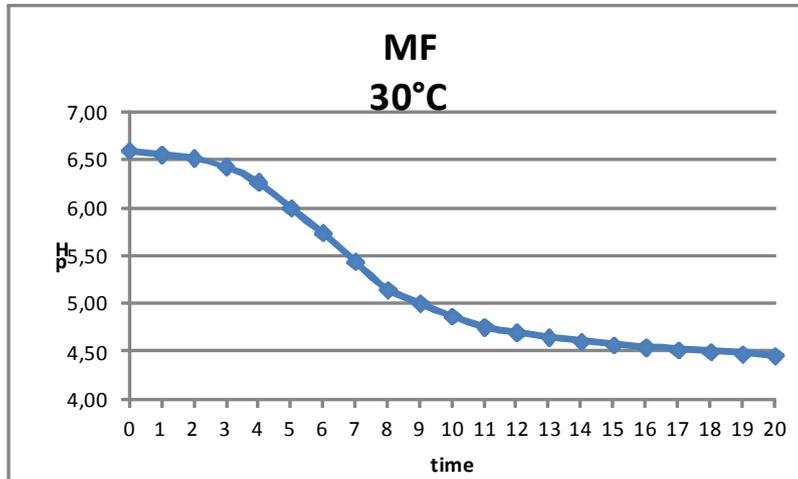
Responsabilité

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

MF

Test d'acidification

Température	30°C
Durée d'incubation	6 h
Dosage	0,2 D / 100 l
Delta pH après 6h	0.90 ± 0.10



Milieu standard: Lait écrémé en poudre reconstitué à 9%, stérilisé à 90°Cx20 mn.

Dosage: 0.2 doses /100 l

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
Staphylococcus aureus*	assente-absent-absence/g	CSL SOP.CQ 122	ISO 6688-1-2
Salmonella spp.*	assente-absent-absence/25 g	CSL SOP-CQ 184	ISO 6785 / IDF 93
Listeria monocytogenes*	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