

Distribué par :

LABORATOIRES HUMEAU

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 - e. : info@humeau.com



w w w . h u m e a u . c o m



DESCRIPTION PRODUIT

STA IDC

Description

Ferments lactiques concentrés-lyophilisés pour l'ensemencement direct du lait.
Mélange défini de souches de streptococcus thermophilus.

Composition

Streptococcus thermophilus

Rotation disponible

**STA IDC 10 - STA IDC 11 - STA IDC 12 - STA IDC 13
STA IDC 14 - STA IDC 15**

Applications principales

STA IDC est utilisé pour la fabrication de "Mozzarella Fior di Latte", Pâtes filées, pâtes pressées, pâtes molles, etc.

Dosage d'utilisation

Pâtes filées 4 Doses/1000 Litres
Mozzarella Fior di Latte 4 Doses/1000 Litres
Pâtes molles 4 Doses/ 1000-2000 Litres
Pâtes pressées 4 Doses/ 1000-2000 Litres

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.
Recommandation importante:
Si le produit forme une masse compacte, il ne doit pas être utilisé.

Température

La température d'incubation est de 32°C à 52°C selon la durée et la typologie de fabrication.
Pour plus d'informations, contacter le service d'assistance technique CSL.

Dosages disponibles

1 Dose (rot 11-12-13)
2 Doses (rot 11-12-13)
4 Doses
10 Doses
Autres conditionnements à façon sont disponibles

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<=+8°C

Durée de vie

18 mois après la date de production.

Propriétés

STA IDC contient une mélange de souches sélectionnées pour obtenir une activité conforme aux temps d'acidification.
STA IDC assure une acidification très rapide dans les premières heures et une stabilisation de la courbe pH avant filage.
Les rotations disponibles sont très résistantes et stables au niveau phages tout en conservant les mêmes caractéristiques techniques.

OGM:

STA IDC n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés.

Kasher:

STA IDC est approuvé Kasher (circle MK)

Certification:

ISO 9001 Certifié

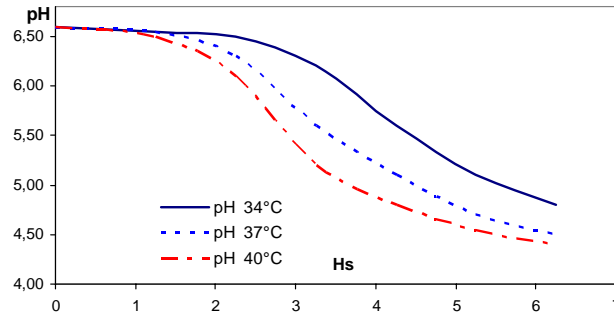
STA IDC

Test d'acidification

Température	37°C
Durée d'incubation	3 h 15 min
Dosage	4 D / 1000 L
Delta pH après 3 h 15 min	1,00 ± 0,10

STA IDC

Test 34 - 37 - 40°C



Milieu culture: Lait écrémé en poudre reconstitué 10%, past. à 90°Cx20 mn, pH 6,60

Dosage 4 Doses/1000 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	
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