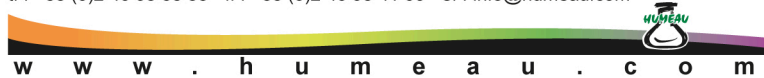


Distribué par :

## 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



## DESCRIPTION PRODUIT

### BC

#### Description

Ferments lactiques concentrés-lyophilisés pour la préparation de levain.  
C'est un mélange (symbiose) de souches de Streptococcus thermophilus et Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus

#### Composition

Streptococcus thermophilus  
Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus

#### Rotation disponible

BC 12 - BC 13

#### Applications principales

Le levain BC est utilisé pour la fabrication des pâtes persillées, pâtes molles, Taleggio, Yourt

#### Dosage d'utilisation

1 dose/50 Litres de levain

#### Conseils d'utilisation

Sortir de la chambre froide seulement avant l'utilisation.  
Recommandation importante :  
Si le produit forme une masse compacte, il ne doit pas être utilisé.  
Pasteuriser le milieu de culture à 90°Cx20 min, refroidir à 43-45°C, inoculer le sachet et maintenir en agitation pendant 10 minutes jusqu'à la complète dissolution. Maintenir la température pendant 5-6 heures pour une acidité de 80 ± 5°D. Refroidir le levain à 4-6°C. Ensuite, ajouter directement au lait de fabrication ( 0,5-2% selon technologie ) 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

La température d'incubation est de 30°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

1-5-10 doses

#### 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

**Culture semi-directe mixte rustique et rapide, pour de nombreuses applications thermophiles.**  
**BC est une culture acidifiante destinée principalement en technologie pâtes molles pour son pouvoir acidifiant et aromatisant. Les rotations disponibles sont très résistantes et stables au niveau phages tout en conservant les mêmes caractéristiques techniques.**

#### OGM:

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

#### Kasher:

BC est approuvé kasher (circle MK)

#### Certification:

ISO 9001 Certifié

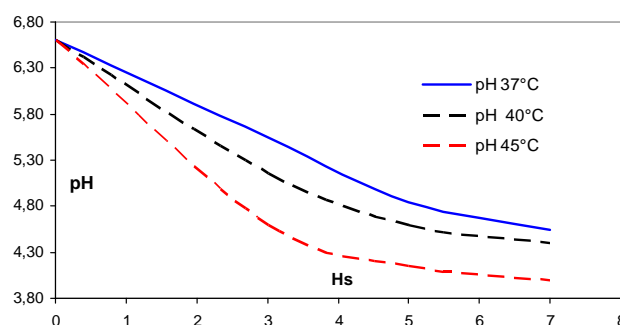


## BC

Test d'acidification	
Phase n°1:préparation du levain	
Milieu culture : Lait écr.poudre	9,2% R.S pst .90°Cx20 min
Température	43°-45°C
Inoculum	1 D / 50 Litres
Durée d'incubation	5 h
Acidité finale	80 ± 5°D
Phase n°2 :Test d'activité	
Température	45°C
Acidité du levain	90 -100°D
Taux d'ensemencement	1%
Durée	5 h
Delta pH 5 hs	2,45 ± 0,10

## BC

Test 37°- 40°- 45°C



Milieu Lait écrémé en poudre reconstitué à 10%, past. à 90°C x 20 mn, pH 6,60  
 Taux d'ensemencement 1%  
 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	<100 cfu/g	CSL Sop CQ-103	
Levures et Moisissures	<10 c.f.u./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