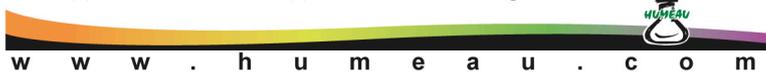


Distribué par :

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

DHL IDC

Description

Ferments lactiques concentrés-lyophilisés pour l'ensemencement direct du lait.
Culture d'une souche pure de Lactobacillus helveticus.
Inoculer dans le lait en fonction de la quantité de cellules désirées.

Composition

Lactobacillus helveticus
Contenu cellulaire minimum 2 x 10E12 c.f.u./4 dosi

Rotation disponible

DHL IDC 10 - DHL IDC 11

Applications principales

DHL IDC est utilisé pour améliorer l'affinage.
DHL IDC est une culture à utiliser en complément de la culture acidifiante principale.

Dosage d'utilisation

Pâtes pressées cuites 4 Doses/1000-3000 Litres
Pâtes pressées 4 Doses/1000-3000 Litres
Pâtes filées 4 Doses/2000-3000 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. 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 dépend de la technologie choisie.
DHL IDC doit être utilisé en complément de la culture acidifiante principale (méso et/ou thermo).
Pour plus d'informations, contacter le Service d' Assistance Technique CSL

Dosages disponibles

4 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 $t \leq +8^{\circ}\text{C}$

Durée de vie

18 mois à partir de la date de production

Propriétés

Les souches DHL IDC sont résistantes au lysozyme.

OGM:

DHL IDC n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés

Kasher:

DHL IDC est approuvé Kasher (circle MK)

Certification:

ISO 9001 Certifié

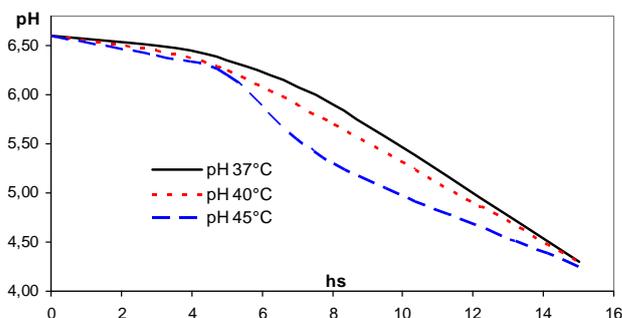
DESCRIPTION PRODUIT

DHL IDC

Test d'acidification	
Température	40°C
Durée d'incubation	15 h
Dosage	4 D / 1000 L
Delta pH après 15 h	2,30 ± 0,10

DHL IDC

Test 37°- 40°- 45°C



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

Dosage: 4 DOSI/1000 Litres

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