

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



CENTRO SPERIMENTALE DEL LATTE

DESCRIPTION PRODUIT

## Fiore Sardo

### Description

Ferments lactiques concentrés-lyophilisés pour l'ensemencement direct du lait. Mélange de souches mésophiles homofermentaires et lactobacilles aromatiques.

### Composition

Lactococcus lactis subsp. lactis  
Lactococcus lactis subsp. cremoris  
Lactobacillus lactis

### Rotation disponible

Fiore Sardo

### Applications principales

Fiore Sardo est utilisé pour la fabrication de Fromages à pâte pressée, Fromages Corses, Pecorino, Fiore Sardo.

### Dosage d'utilisation

Fiore Sardo 4 Doses/1000-2000 Litres  
Fromage à pâte pressée 4 Doses/1000-2000 Litres  
Fromages Corses 4 Doses/1000-2000 Litres  
Pecorino 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. Eviter 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 30°C à 42°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 à partir de la date de production

### Propriétés

Fiore Sardo est composé d'un mélange défini de souches mésophiles homofermentaires acidifiantes sélectionnées pour obtenir une activité conforme aux temps d'acidification.

### OGM:

Fiore Sardo n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés

### Kasher:

Fiore Sardo est approuvé Kasher (circle MK)

### Certification:

ISO 9001 Certifié



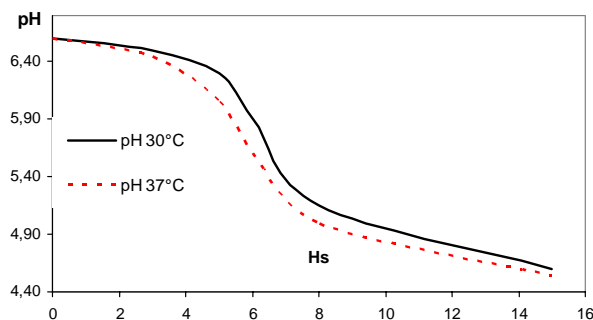
## DESCRIPTION PRODUIT

## Fiore Sardo

Test d'acidification	
Température	30°C
Durée d'incubation	6 h
Dosage	4 D / 1000L
Delta pH après 6h	1,00 ± 0,10

## FIORE SARDO

Test 30 - 37°C



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

Dosage: 4 Doses/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