



DESCRIPTION PRODUIT

JOINTEC 203

Description

Culture yaourt est spécifiquement standardisée pour l'acidification, la texture et le contrôle du pH.

Composition

Streptococcus thermophilus 80%
Lactobacillus delbruekii subsp. bulgaricus 20%
* Pourcentage indicatif

Rotation disponible

Jointec 203

Applications principales

Jointec 203 est utilisé pour la fabrication de yaourt traditionnel, de yaourt doux et des laits fermentés

Dosage d'utilisation

Yaourt brassé 4 Doses/1000-2000Litres
Yaourt à boire 4 Doses/1000-2000Litres
Yaourt compact 4 Doses/1000-2000Litres

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 36°C à 44°C selon la durée et la typologie de fabrication.
Pour plus d'informations il faut contacter le service d'Assistance Technique du CSL.

Dosages disponibles

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

Durée de vie

18 mois après la date de production.

Propriétés

Jointec 203 contient un mélange de souches sélectionnées permettant d'assurer une acidification rapide dans les premières heures puis une stabilisation de la courbe du pH à 4,40-4,30.
Jointec 203 contient des souches productrices d'exopolysaccharides qui permettent l'obtention d'une texture consistante et épaisse. Les yaourts produits ont un arôme doux et une post-acidification lente pendant la durée de vie sans effet de relargage d'eau au cours de la consommation.
La rotation phagique Jointec 203 est disponible avec les mêmes caractéristiques
Il est possible d'associer Jointec 203 avec différentes combinaisons de probiotiques CSL (Bifidobacteria spp.- L.acidophilus- L. casei)

OGM:

Jointec 203 n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés.

Kasher:

Jointec 203 est approuvé Kasher (circle MK)

Certification:

ISO 9001 Certifié



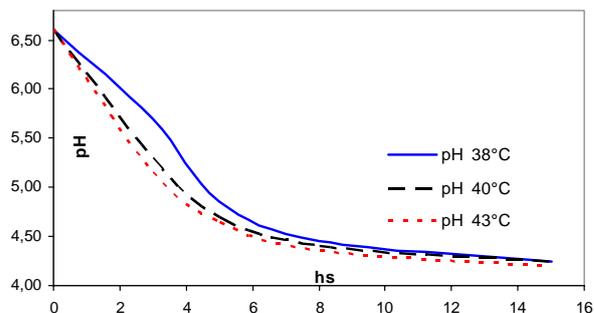
JOINTEC 203

Test d'acidification

Température	40°C
Durée d'incubation	5 h
Dosage	4 D / 1000 L
Delta pH après 5 hs	1,90 ± 0,10

JOINTEC 203

Test 38° - 40° - 43°C



Starter medium Lait écrémé en poudre reconstitué 10%, past. à 90°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