



DESCRIPTION PRODUIT

JOINTEC B

Description

Ferments lactiques concentrés-lyophilisés pour l'ensemencement direct du lait et des bases lactées.
Culture mixte de Streptococcus thermophilus et Lactobacillus bulgaricus spécifiquement standardisée pour l'acidification.
Mélange pouvant être utilisé seul ou en complément à d'autres souches.

Composition

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

Rotation disponible

Jointec B 12 - Jointec B 13

Applications principales

Jointec B est utilisé pour la fabrication de Yaourt traditionnel, Pâtes persillées, Pâtes molles, Pâtes pressées, Pâtes filées

Dosage d'utilisation

Yaourt traditionnel 4 Doses/1000 Litres
Pâtes persillées 4 Doses/500-1000 Litres
Pâtes molles 4 Doses/1000-2000 Litres
Pâtes pressées 4 Doses/1000-2000 Litres
Pâtes filées 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 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, contacter le service d'assistance technique CSL.

Dosages disponibles

2 Doses - 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 B contient un mélange de souches sélectionnées pour obtenir une activité conforme aux temps d'acidification et avec production d'arôme.
Il est possible d'associer Jointec B avec différentes souches mésophiles et en général avec d'autres cultures lactiques. Les deux rotations phagiques ont les mêmes caractéristiques.

OGM:

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

Kasher:

Jointec B est approuvé Kasher (circle MK)

Certification:

ISO 9001 Certifié

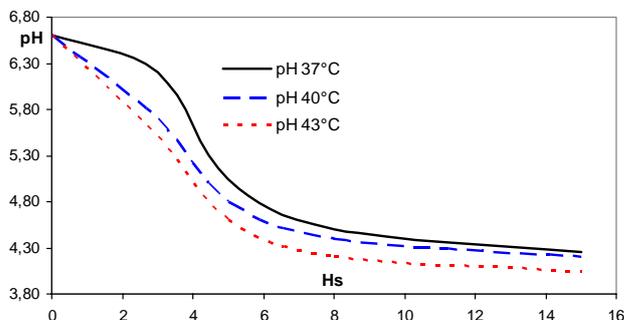
JOINTEC B

Test d'acidification

Température	40°C
Durée d'incubation	5 h
Dosage	4 D / 1000 L
Delta pH après 5 hs	1,80 ± 0,10

JOINTEC B

Test 37 - 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