



## DESCRIPTION PRODUIT

### MESO 536

#### **Description**

Ferments lactiques concentrés-lyophilisés pour la préparation de levain.

Culture mésophile hétérofermentaire composée d'un grand mélange complexe de composition définie pour la préparation d'un levain.

#### **Composition**

Lactococcus lactis subsp. lactis  
Lactococcus lactis subsp. cremoris  
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis  
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris

#### **Applications principales**

Le levain MESO 536 est utilisé en prématuration, pour la fabrication de caillés lactiques, pâtes molles, pâtes pressées, bleus, crème, beurre....

#### **Dosage d'utilisation**

0,2 dose pour 10 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 25°C, inoculer le sachet et maintenir en agitation pendant 10 minutes jusqu'à complète dissolution. Maintenir la température pendant 20 à 22 h, pour obtenir une acidité indicative de 80 à 90°D. Refroidir le levain à 4-6°C. Ensuite, ajouter directement au lait de fabrication (0,5 - 2% selon la technologie) et agiter en évitant la formation de mousse et d'air dans le lait pendant le remplissage de la cuve.

#### **Température**

La température d'incubation est de 18°C à 36°C selon la durée et la typologie de fabrication.

Pour plus d'informations, contacter le service d'assistance technique CSL

#### **Dosages disponibles**

0,2 dose

#### **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**

12 mois après la date de production.

#### **Propriétés**

Culture semi-directe rustique pour de nombreuses applications mésophiles.

MESO 536 contient un mélange de souches sélectionnées pour obtenir une activité conforme aux temps d'acidification.

#### **OGM:**

MESO 536 n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés.

#### **Kasher:**

MESO 536 est approuvé Kasher (circle MK)

#### **Certification:**

ISO 9001 Certifié

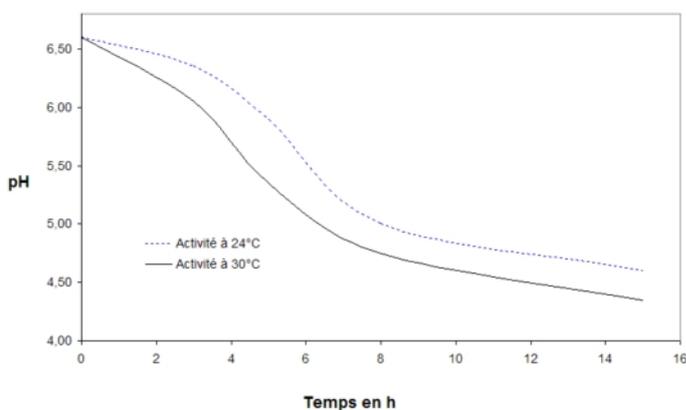


## MESO 536

Test d'acidification	
Phase n°1:préparation du levain	
Milieu culture : Lait écr.poudre	9,2% R.S pst .90°Cx20 min
Température	25°C
Inoculum	0,2 D / 10 Litres
Durée d'incubation	20 - 22 h
Acidité finale	80 - 90°D
Phase n°2 :Test d'activité	
Température	30°C
Acidité du levain	80 - 90°D
Taux d'ensemencement	2%
Durée	15 h
Delta pH 15 h	2,25 ± 0,10

## MESO 536

Activité acidifiante à 24°- 30°C



Milieu Lait écrémé en poudre reconstitué à 10%, past. à 90°C x 20 mn, pH 6,60  
 Taux d'ensemencement 2%  
 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 ISO 5541/1
Entérocoques	<100 cfu/g	CSL Sop CQ-103
Levures et Moisissures	<10 c.f.u./g	CSL Sop CQ-099 ISO 6611
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