



MOISSURE

Penicillium PA L 1

Code Produit : PA PAL1

Le *Penicillium camembertii* est un champignon filamenteux, très utilisé en production fromagère. Cette souche appelée communément "Penicillium album" apparaît par un feutrage blanc très dense en début d'affinage, puis vire au gris-clair. Elle est fréquemment présente sur les fromages au lait cru, particulièrement au lait de chèvre. Elle joue un rôle important dans la présentation des fromages et développe des arômes par son activité enzymatique. Grâce à son implantation rapide, elle participe également à la lutte envers les moisissures indésirables.

CARACTÉRISTIQUES

Penicillium camembertii, souche PA L 1

Une dose correspond à une population de $2,0 \times 10^9$ UFC

Tolérance population : entre $1,5$ et $4,0 \times 10^9$ UFC/dose

Densité du mycélium	Importante
Vitesse développement	Rapide
Résistance au sel	Très bonne
pH	De 5,0 à 8,0
Activité protéolytique	Assez faible
Activité lipolytique	Assez faible
Température développement	Très bonne > à 20°C Assez lente < à 8°C

Absence d'OGM ou d'éléments issus d'OGM : (Rég. CE 1830/2003).

@ Par respect de la sécurité du consommateur, toutes nos souches sont multipliées sur des milieux alimentaires.

Ingrédients : eau, sel, microorganismes.

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES (Laboratoire prestataire accrédité COFRAC)

Germes analysés	Méthode utilisée	Critères
Flore aérobie mésophile revivable	Interne	< 100/ml
Entérobactéries	Entérobactéries présumées NF V 08-054 (Interne)	< 1/ml
Levures et moisissures contaminantes	Interne	< 10/ml
Pseudomonas	Interne	< 1/ml
Staphylocoque à coagulase positive *	NF EN ISO 6888	< 1/ml
Listeria monocytogenes *	LRT + confirmation UNI-03/02-04/95	Absence dans 25 g
Salmonella spp *	Vidas SLM BIO 12/1-04/94	Absence dans 25 g

* Analyses effectuées ponctuellement sur lot représentatif

CONDITIONNEMENT

Cette moisissure est proposée en dosage unique.

CONSERVATION

À +4°C/± 2°C pendant 60 jours.

À -20°C minimum pendant 90 jrs.

APPLICATION - PRÉCAUTIONS

Dosage préconisé : 2 à 5 doses pour 1000 litres de lait mis en œuvre.

Ensemencement direct dans le lait ou par pulvérisation après salage.

Agiter avant utilisation jusqu'à complète remise en suspension.