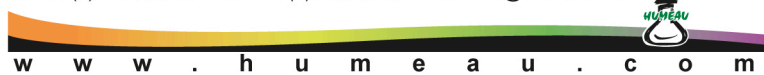


Distribué par :

## 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



## DESCRIPTION PRODUIT

### PM IDC

#### **Description**

Ferments lactiques concentrés-lyophilisés pour l'ensemencement direct du lait.  
Mélange défini de souches définies de Streptococcus thermophilus

#### **Composition**

Streptococcus thermophilus

#### **Rotation disponible**

PM IDC 6 - PM IDC 8

#### **Applications principales**

PM IDC est utilisé pour la fabrication de Pâtes molles, pâtes molles stabilisées, Crescenza.

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

Pâtes molles 4 Doses/1000-2000 Litres  
Pâtes molles stabilisées 4 Doses/ 1000-2000 Litres  
Crescenza 4 Doses 500/Litres

#### **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 32°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  
50 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**

PM-IDC est un mélange défini de streptocoques thermophiles. Il permet d'obtenir une acidification rapide jusqu' à pH 5,50, puis se stabilise vers pH 5,10 pour un parfait contrôle de l'acidification.

PM-IDC est spécialement conseillé pour pâtes molles solubilisées.

Les rotations disponibles sont très résistantes et stables au niveau phages. Elles conservent les mêmes caractéristiques techniques

#### **OGM:**

PM IDC n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés.

#### **Kasher:**

PM IDC est approuvé kasher (circle MK)

#### **Certification:**

ISO 9001 Certifié

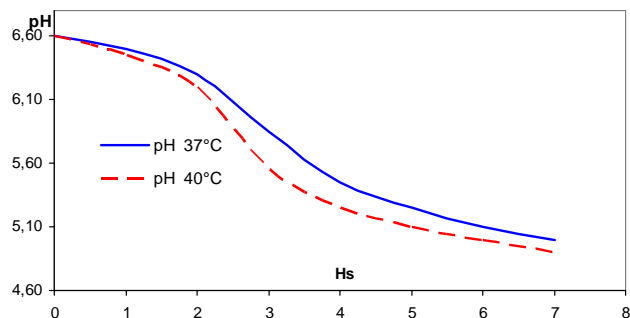
## PM IDC

## Test d'acidification

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| Température        | 37°C        |
| Durée d'incubation | 3 h         |
| Dosage             | 4 D / 500 L |
| Delta pH après 3h  | 0,75 ± 0,05 |

## PM IDC

Test 37 - 40°C



Milieu standard: Lait écrémé en poudre reconstitué 10%, past. à 90°Cx20 mn, pH 6,60

Dosage: 4 Doses/500 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      |