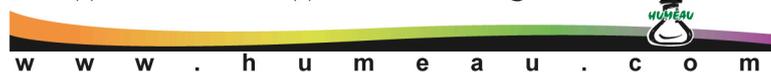


Distribué par :

**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

PS IDC

**Description**

Ferments lactiques concentrés-lyophilisés pour l'ensemencement direct du lait.  
Culture mixte de souches de Streptococcus thermophilus et des lactobacilles homofermentaires

**Composition**

Streptococcus thermophilus  
Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus  
Lactobacillus helveticus

**Rotation disponible**

PS IDC 10 - PS IDC 11

**Applications principales**

PS IDC est utilisé pour la fabrication de fromage à pâte pressée, fromage à pâte molle, fromage à pâte cuite et demi cuite, Pecorino.

**Dosage d'utilisation**

Fromage à pâte pressée 4 Doses/1000-2000 Litres  
Fromage à pâte molle 4 Doses/1000-2000 Litres  
Fromage à pâte cuite et demi cuite  
4 Doses/1000-2000 Litres  
Pecorino 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 dans le sachet forme une masse compacte, il ne doit pas être utilisé.

**Température**

La température d'incubation est de 32°C à 52°C selon la durée et la typologie de fabrication.  
Pour plus d'informations, contacter le service d'assistance technique CSL.

**Dosages disponibles**

4 Doses

Autres conditionnements à façon sont disponibles sur demande.

**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**

18 mois après la date de production.

**Propriétés**

PS IDC est composé d'un mélange de souches de streptocoques thermophiles et lactobacilles sélectionnées pour obtenir une activité conforme aux temps d'acidification. Cultures texturantes et aromatisantes.  
Les deux rotations disponibles sont très résistantes aux phages et ont les mêmes caractéristiques techniques.

**OGM:**

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

**Kasher:**

PS IDC est approuvé Kasher (circle MK)

**Certification:**

ISO 9001 Certifié

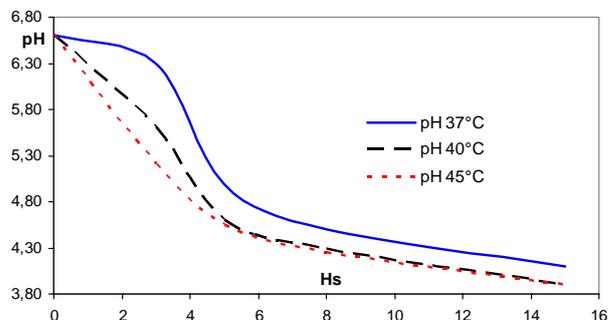
## PS IDC

## Test d'acidification

Température	40°C
Durée d'incubation	5 h
Dosage	4 D / 1000L
Delta pH après 5h	2,00 ± 0,10

## PS IDC

Test 37°- 40°- 45°C



Milieu standard: 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