

# PROPIONIBACTERIUM

Composition - *Propionibacterium freudenreichii subsp.shermani*\*

Presentation - Lyophilisé concentré

Conditionnement - Flacon plastique de 10 doses

Contenu cellulaire - 50 X 10<sup>9</sup> c.f.u./g minimum

Conservation 2 ÷ 8 °C

Shelf-life - Si correctement conservé, le produit a la durée d'un an après la date de production

Péremption - Notée sur le flacon

Applications principales - Production de gaz et d'arome dans les fromages type "Emmental"

Modalité d'utilisation - Ajouter directement dans le lait avant emprésurage en évitant la formation de grumeaux

Dose conseillée - 10 doses pour 5000 ÷ 10000 litres de lait

Normes bactériologiques	Coliformes	< 10 c.f.u./g
	Entérocoques	< 1000 c.f.u./g
	Levures et moisissures	< 10 c.f.u./g
	Staphylococcus aureus**	absence dans 1 g
	Salmonelles spp.**	absence dans 25 g
	Listeria monocytogène**	absence dans 25 g

\* Souche non modifiée génétiquement

\*\* Analyse périodique

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

