

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

SAP IDC

Description

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

Composition

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Streptococcus thermophilus
Lactobacillus delbruekii subsp. bulgaricus
Lactobacillus helveticus
Lactobacillus lactis

Rotation disponible

SAP IDC 1
SAP IDC 2

Applications principales

SAP IDC est utilisé pour la fabrication de Pâtes pressées, Pâtes pressées cuites, Pecorino.

Dosage d'utilisation

Pâtes pressées	4 Doses 1000/2000 Litres
Pâtes pressées cuites	4 Doses 1000/2000 Litres
Pecorino type	4 Doses 1000/2000 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 30°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

4 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

SAP IDC est composé essentiellement d'un mélange de souches mésophiles et de Lactobacilles sélectionnées pour obtenir une activité conforme aux temps d'acidification.
La production d'arôme est liée à l'activité protéolytique de L. Helveticus, L. Bulgaricus, L. Lactis.
Les deux rotations disponibles sont très résistantes et stables au niveau phages.
Elles conservent les mêmes caractéristiques techniques.

OGM:

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

Kasher:

SAP IDC est approuvé Kasher (circle MK)

Certification:

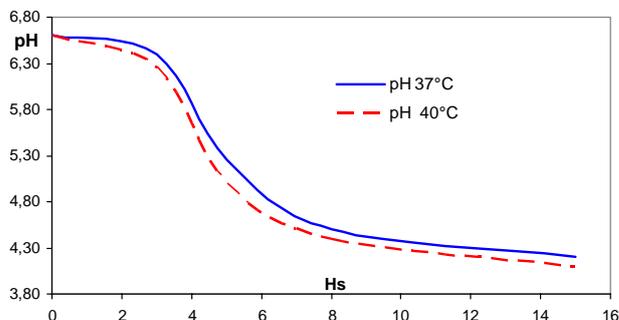
ISO 9001 Certifié

**SAP IDC****Test d'acidification**

Température	37°C
Durée d'incubation	8 h
Dosage	4 D / 2000 L
Delta pH après 8 h	2,10 ± 0,10

SAP IDC

Test 37 - 40°C



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

Dosage 4 Doses/2000 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	<100 cfu/g	CSL Sop CQ-103	
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