



DESCRIPTION PRODUIT

SEM

Description

Ferments lactiques concentrés-lyophilisés pour la préparation de levain.

Culture mésophile hétérofermentaire composée d'un grand mélange complexe de composition définie pour la préparation d'un levain.

Composition

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris

Rotation disponible

SEM 3 - SEM 5 - SEM 6

Applications principales

Le levain SEM est utilisé en prématuration, pour la fabrication de caillés lactiques, pâtes molles, pâtes pressées, bleus, crème, beurre....

Dosage d'utilisation

1 dose / 50 lt

Conseils d'utilisation

Sortir de la chambre froide seulement avant l'utilisation.

Recommandation importante:

Si le produit forme une masse compacte, il ne doit pas être utilisé.

Pasteuriser le milieu de culture à 90°Cx20 min, refroidir à 25°C, inoculer le sachet et maintenir en agitation pendant 10 minutes jusqu'à complète dissolution. Maintenir la température pendant 20 à 22 h, pour obtenir une acidité indicative de 80 à 90°D. Refroidir le levain à 4-6°C. Ensuite, ajouter directement au lait de fabrication (0,5 - 2% selon la technologie) et agiter en évitant la formation de mousse et d'air dans le lait pendant le remplissage de la cuve.

Température

La température d'incubation est de 18°C à 36°C selon la durée et la typologie de fabrication.

Pour plus d'informations, contacter le service d'assistance technique CSL

Dosages disponibles

1 dose
5 doses
10 doses

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

12 mois après la date de production.

Propriétés

SEM est composé d'un mélange défini de souches mésophiles homofermentaires-hétérofermentaires (acidifiantes-aromatiques) sélectionnées pour obtenir une activité conforme aux temps d'acidification.

Des ferments auxiliaires peuvent être ajoutés en fonction de la technologie, du taux de matières grasses et des caractéristiques produits recherchés.

SEM est très résistant aux phages et peut-être utilisé en alternance (rotations phagiques disponibles).

OGM:

SEM n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés.

Kasher:

SEM est approuvé Kasher (circle MK)

Certification:

ISO 9001 Certifié

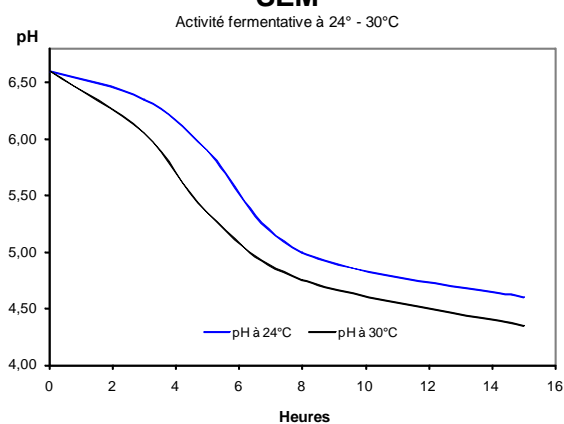


DESCRIPTION PRODUIT

SEM

Test d'acidification	
Phase n°1:préparation du levain	
Milieu culture : Lait écr.poudre	9,2% R.S pst .90°Cx20 min
Température	25°C
Inoculum	5 D / 250 Litres
Durée d'incubation	20 - 22 h
Acidité finale	80 - 90°D
Phase n°2 :Test d'activité	
Température	30°C
Acidité du levain	80 - 90°D
Taux d'ensemencement	2%
Durée	15 h
Delta pH 15 h	2,25 ± 0,10

SEM



Milieu Lait écrémé en poudre reconstitué à 10%, past. à 90°C x 20 mn, pH 6,60
 Taux d'ensemencement 2%
 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 ISO 5541/1
Entérocoques	<100 cfu/g	CSL Sop CQ-103
Levures et Moisissures	<10 c.f.u./g	CSL Sop CQ-099 ISO 6611
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