



DESCRIPTION PRODUIT

STA

Description

Ferments lactiques concentrés-lyophilisés pour la préparation de levain.
Mélange défini de souches de Streptococcus thermophilus

Composition

Streptococcus thermophilus

Rotation disponible

STA 01-STA 02-STA 03

Applications principales

Le levain STA est utilisé pour la fabrication de "Mozzarella Fior di Latte", Pâtes filées, pâtes pressées, pâtes molles.

Dosage d'utilisation

1 dose/50 Litres de levain

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 42°-43°C, inoculer le sachet et maintenir en agitation pendant 10 minutes jusqu'à la complète dissolution. Maintenir la température pendant 3-4 heures pour une acidité de 30-45°D. Refroidir le levain à 4-6°C. Ensuite ajouter directement au lait de fabrication (0,5-2% selon technologie) 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.

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

1-5-10 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 $t \leq +8^{\circ}\text{C}$

Durée de vie

18 mois après la date de production.

Propriétés

STA est une culture semi-directe de Streptocoques Thermophiles, rustique et rapide, pour de nombreuses applications thermophiles.

STA contient un mélange de souches sélectionnées pour obtenir une activité conforme aux temps d'acidification.

Les rotations disponibles sont très résistantes et stables au niveau phages.

Elles conservent les mêmes caractéristiques techniques.

OGM:

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

Kasher:

STA est approuvé Kasher (circle MK)

Certification:

ISO 9001 Certifié

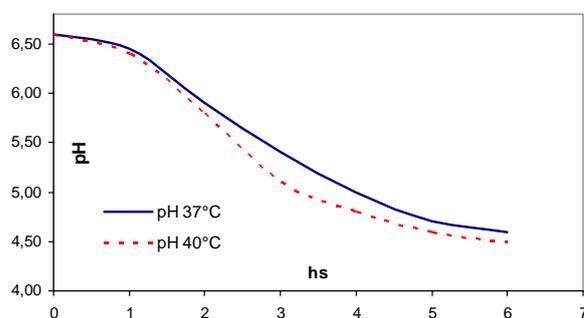
DESCRIPTION PRODUIT

STA

Test d'acidification	
Phase n°1:préparation du levain	
Milieu culture : Lait écr.poudre	9,2% R.S pst .90°Cx20 min
Température	42°-43°C
Inoculum	1 D / 50 Litres
Durée d'incubation	3 - 4 h
Acidité finale	30 - 45°D
Phase n°2 :Test d'activité	
Température	37°C
Acidité du levain	40 - 50°D
Taux d'ensemencement	1%
Durée	3 h
Delta pH 3 h	1,20 ± 0,10

STA

Test 37°- 40°C



- Milieu Lait écrémé en poudre reconstitué à 10%, past. à 90°C x 20 mn, pH 6,60
- Taux d'ensemencement 1%
- 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	
Levures et Moisissures	<10 c.f.u./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