



## Fiche technique des cultures lyophilisées

### Description

Ferment lactique lyophilisé concentré pour l'ensemencement direct du lait et des bases lactées.

### Conseils d'utilisation

Conserver à une température max +4° C dans un endroit sec. Prolonger l'exposition à température ambiante diminuera également les performances. Vérifier avant utilisation que la culture utilisée est sous forme de poudre. Ajouter directement au lait de fabrication dès que les pales d'agitation de la cuve sont recouvertes de lait. Éviter la formation de mousse et d'air dans le lait.

Recommandations importantes :

Si le produit forme une masse compacte, il doit être mis au rebut. Afin de garder la contamination bactériologique sous contrôle, s'assurer que l'environnement et les équipements soient nettoyés avec des produits appropriés, à intervalles réguliers. Supprimer tout système qui pourrait recycler une partie du produit fini au début de la chaîne de fabrication afin de limiter la propagation phagique. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation autre que celle recommandée.

### Composition

- Streptococcus thermophilus
- Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis
- Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis
- Streptococcus thermophilus
- Lactococcus lactis subsp. lactis
- Lactococcus lactis subsp. cremoris

### Stockage

6 mois à compter de la date de préparation à <= 4° C.

### Conditionnement

Les informations suivantes sont imprimées sur chaque flacon : nom du produit, date de préparation, quantité de lait.

### Allergènes

Le tableau ci-dessous indique la présence des allergènes et produits dérivés suivants :

Oui	Non	Allergènes	Description des composants
	X	Céréales contenant du gluten	
	X	Crustacés	
	X	Œufs	
	X	Poisson	
	X	Arachides	
	X	Soja	
	X	Lait (lactose inclus)	utilisé en nutriment de fermentation
	X	Fruits à coques	
	X	Céleri	
	X	Moutarde	
	X	Graines de sésame	
	X	Sulfite et dioxyde de soufre (> 10 mg/kg)	

### Statut OGM

Chaque souche n'est composée d'organismes génétiquement modifiés, n'en contient ou n'en est issue selon les définitions établies par le Règlement du 1829/2003 (CE), et le Règlement du 1830/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22 septembre 2003. En ce qui concerne les matières premières susceptibles d'être produites à partir d'organismes génétiquement modifiés, nous avons obtenu de nos fournisseurs des déclarations écrites affirmant que les matières premières ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés selon les définitions établies par les règlements de la Communauté européenne mentionnés ci-dessus.