

FICHE PRODUIT

CHLORHYDRATE DE LYSOZYME

Réf : 017AAC

DEFINITION :

Solution enzymatique stabilisée dont le principe actif est le chlorhydrate de lysozyme extrait du blanc d'œuf de poule. Solution liquide, incolore ou très légèrement teintée de jaune.

AFFICHAGE :

Son utilisation est réglementée et soumise à affichage sur l'étiquette du fromage : code E 1105
Concernant les allergènes, le chlorhydrate répond à la rubrique « œufs et produits à base d'œufs »
L'utilisation du chlorhydrate de lysozyme n'est pas autorisée en production biologique, et n'est pas autorisée pour les productions AOC, AOP.

UTILISATION :

Permet de lutter contre les flores butyriques "clostridia" qui sont responsables :

- 1) de signes visibles : gonflements qui peuvent apparaître dès le 15^{ème} jour dans les fromages à pâte pressée.
- 2) de signes moins visibles : apport de mauvais goût (acide butyrique) surtout en pâte molle.

La flore butyrique doit être réduite au maximum par l'optimisation des conditions de stockage et de conservation des aliments fermentés.

La flore butyrique peut être réduite de manière significative par une thermisation à 65°C.

MODE D'EMPLOI :

Préparation prête à l'emploi, à apporter avant l'emprésurage.

Exemple de dosage : - 2 ml pour 10 litres de lait à traiter (si moins de 600 spores de clostridia /litre de lait).
- 2,5 ml pour 10 litres de lait à traiter (de 600 à 1200 spores de clostridia /litre de lait).
- 3 ml pour 10 litres de lait à traiter (si plus de 1200 spores de clostridia /litre de lait).

Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en lysozyme (% m/v) $\geq 10,5$

Caractéristiques microbiologie :

Flore aérobie mésophile totale (ufc/ml) : < 50
Coliformes fécaux (ufc/ml) : < 1
Levures-Moisissures (ufc/ml) : < 10
Salmonelles et Listeria (ufc/ml) : < 1

CONDITIONNEMENT :

Bouteille de 1 litre

CONSERVATION :

Dans son emballage d'origine, bouché, à l'abri de la lumière, de préférence à une température comprise entre +4°C et +15°C.

Ne pas stocker à une température négative car il craint le gel.

Voir DLUO d'utilisation sur l'étiquette.