

CR-530

Information Produit

Version: 9 PI EU FR 02-09-2024

Description

Mélange de cultures d'affinage définies participant à l'intensité aromatique du fromage en exhaustant des notes aromatiques importantes. Il accroît l'équilibre la rondeur et le moelleux en supprimant les notes amères, acides et le manque de caractère. La culture contient une souche productrice de nisine facilitant la lyse des bactéries.

Description culture:

Lactobacillus helveticus

Lactobacillus paracasei

Lactococcus lactis subsp. cremoris

Lactococcus lactis subsp. lactis

Num. Article: 704720

Taille 10X475 U

Conditionnement Sachet(s) dans une boîte

Couleur:

Blanc cassé à brun

Format:

F-DVS

Forme:

Granulat congelé

Stockage & manutention

< -45 °C / < -49 °F

Durée de vie

Au moins 24 mois à compter de la date de production si stocké suivant les recommandations.

Utilisation

Utilisation

La culture est essentiellement utilisée pour la fabrication de fromages à teneur en matières grasses réduites. Elle doit être employée en addition d'une culture lactique acidifiante.

Une haute concentration en nisine peut avoir une influence négative sur la croissance de Propionibacteriaceae. En cas d'utilisation pour la fabrication de fromages de type Suisse, Maasdammer ou de type emmental, une validation de toutes les combinaisons de cultures doit être réalisée avant utilisation industrielle. Un changement de paramètres de production, d'ingrédients ou de rotation de cultures peut avoir un effet sur la concentration de nisine produite et doit être également validé avant mise en œuvre.

Dosage suggéré

Le dosage pour l'utilisation de cette culture est très spécifique et doit être fixé en collaboration avec le représentant commercial Chr. Hansen local.

Mode d'emploi

Sortir la culture du congélateur juste avant emploi. Ne pas décongeler. Désinfecter l'emballage avant ouverture. Ouvrir l'emballage et verser les granulés congelés directement dans le produit pasteurisé. Agiter lentement le mélange pendant 10-15 minutes pour une distribution homogène de la culture. Pour plus d'informations sur les applications spécifiques, référez-vous à nos brochures techniques et recettes suggérées.

Données techniques

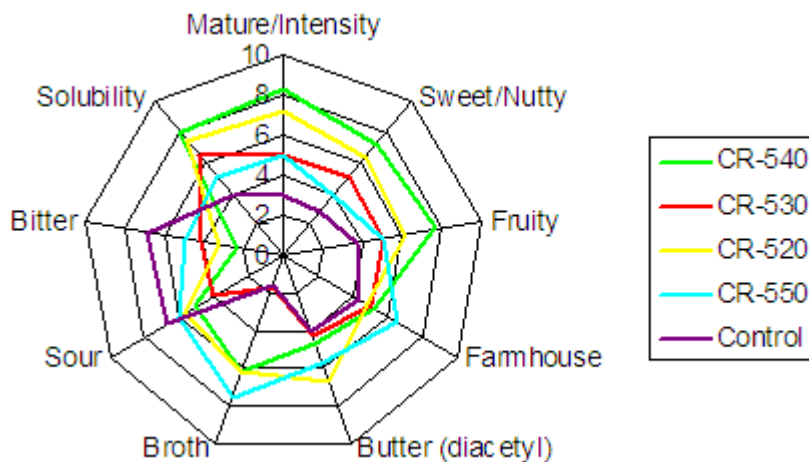
Profil aromatique

Pâtes pressées non cuites à faible teneur en matières grasses, 9 semaines d'âge.

CR-530

Information Produit

Version: 9 PI EU FR 02-09-2024



Autres informations

La température d'incubation de ce système de cultures est spécifique à votre propre fabrication de fromage. Veuillez contacter votre représentant Chr. Hansen local pour plus d'informations.

Méthodes d'analyses

Les références et les méthodes d'analyses sont disponibles sur demande

Information régime alimentaire

Kosher: Kasher Laitier Excluant Passover
Halal: Certifié
VLOG: Conforme

Législation

Les cultures Chr. Hansen sont conformes aux exigences générales sur la sécurité alimentaire telles que définies dans le règlement 178/2002/EC. Les bactéries lactiques sont généralement reconnues comme sûres et peuvent être utilisées dans les produits alimentaires, cependant pour certaines applications nous vous recommandons de consulter la législation locale.

Produit destiné à être utilisé dans les denrées alimentaires.

Sécurité alimentaire

Les bonnes pratiques de fabrication (BPF) sont implémentées dans toutes les usines de fabrication de cultures Chr. Hansen. Chr. Hansen a fait une évaluation du risque microbiologique, chimique et corps étrangers pour les usines et les plateformes de distribution des cultures destinées aux industries du lait de la viande et du vin. Les points de contrôles (CP) et les points de contrôles critiques (CCP) sont basés sur l'évaluation du risque. Une équipe HACCP ainsi que des plans HACCP sont établis pour chaque site de production.

Etiquetage

Suggestion d'étiquetage "culture lactique", cependant, la législation pouvant varier, merci de consulter votre législation locale.

Support technique

Les laboratoires et le personnel de développement des produits et applications de Chr. Hansen se tiennent à votre disposition si vous souhaitez de plus amples informations.

CR-530

Information Produit

Version: 9 PI EU FR 02-09-2024

Information OGM

En conformité avec la législation de l'Union Européenne mentionnée ci-dessous nous vous informons que:

CR-530 n'est pas une denrée alimentaire génétiquement modifié (GM)*.

Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est pas produit à partir d'OGM en conformité avec le Règlement 1829/2003* sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

En conséquence un étiquetage OGM n'est requis ni pour CR-530 ni pour la denrée alimentaire produite à partir de celui-ci**. De plus, le Produit ne contient pas de matière première étiquetée GM.

**Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, et amendements.*

*** Règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, modifiant la directive 2001/18/CE, et amendements.*

Veillez noter que l'information présentée ici ne signifie pas que le produit peut être utilisé, ou est certifié par un organisme externe pour être utilisé, dans les aliments étiquetés comme étant 'biologiques' ou 'sans OGM'. Les conditions légales pour apposer ces mentions varient selon les pays, veuillez nous contacter pour plus d'informations.

Information Allergènes

Liste des allergènes communs conforme, aux USA à l'Acte de Protection des Consommateurs et des Etiquetages des Allergènes alimentaires 2004 (FALCPA) et le Règlement de l'UE 1169/2011/EC et ses amendements ultérieurs.	Présent comme ingrédient dans le produit
Céréales contenant du gluten* et produits à base de ces céréales	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
Oeufs et produits à base d'oeufs	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non
Soja et produits à base de soja	Non
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Oui
Fruits* à coque et produits à base de ces fruits	Non
Liste d'allergènes en conformité avec le Règlement EU 1169/2011/EC seulement	
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusques et produits à base de mollusque	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (ajouté) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂	Non

* Merci de consulter le Règlement de l'UE 1169/2011/EC Annexe II pour une définition légale des allergènes communs, voir loi de l'Union Européenne sur le site suivant : <http://eur-lex.europa.eu>