

PS-60

Information Produit

Version: 11 PI EU FR 12-11-2024

Description

Selection de cultures lactiques propioniques, hautement concentrées.

Description culture:

Propionibacterium freudenreichii

Num. Article:	704898	Couleur:	Blanc cassé à brun
Taille	20X500 U	Format:	F-DVS
Conditionnement	Sachet(s) dans une boîte	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 dans la fabrication de fromage à pâtes pressées cuites de type Suisse, Emmental, Gruyère, Greve et équivalents pour lesquels un arôme d'acide propionique typique et une ouverture sont recherchées. Elle est habituellement employée en combinaison avec des cultures lactiques telles que *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* et des cultures de type LD. La culture transforme les lactates en acide propionique et acétique ainsi qu'en dioxyde de carbone en grande quantité. Les cultures propioniques se développent lentement dans le lait et ont une faible activité protéolytique.

Dosage suggéré

Il est recommandé d'utiliser 500 U de culture pour inoculer 10.000 à 25.000 L de lait (20.000-55.000 lbs) en tenant compte du traitement appliqué au lait, de la technologie fromagère, du stockage et de la taille du fromage produit.

Pour des fromages de grande dimension type Emmenthal, un taux d'inoculation moyen de 500 U pour 20.000 à 25.000 L de lait est recommandé (45.000 - 55.000 lbs).

Pour des fromages plus petits type Maasdammer, un taux d'inoculation moyen de 500 U pour 10.000 à 20.000 L de lait est recommandé (20.000-45.000 lbs).

Toutefois, nous vous conseillons de déterminer des taux d'utilisation spécifiques de manière expérimentale avant toute nouvelle application.

Définis pour une performance optimale, la composition et le dosage recommandé pour cette culture ont été soigneusement développés grâce à l'utilisation de souches microbiennes uniques, de principes biotechnologiques avancés et plus de 140 ans d'expérience dans l'industrie laitière.

Avertissement : appliquer un taux d'ensemencement plus faible que celui recommandé peut causer des variations non souhaitées sur la qualité de produit, une efficacité de production diminuée, des pertes de rendement, des potentiels échecs de fermentation et un risque accru d'attaques de bactériophages.

PS-60

Information Produit

Version: 11 PI EU FR 12-11-2024

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.

Gamme

Les cultures de ces séries comprennent PS-1 et PS-4/PS-40 (congelées et lyophilisées) and PS-50/PS-60/PS-80 (congelée).

Données techniques

Autres informations

Arômes: Elevés

Gaz: Elevé (CO₂)

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 propioniques 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 "ferments d'affinage". Cependant, la législation pouvant varier, merci de consulter votre législation locale.

Marques déposées

Le nom des produits, des concepts, les logos, les marques et autres marques déposées mentionnés sur ce document, apparaissant ou non en grands caractères, en gras ou avec le symbole ® ou TM, sont la propriété de Chr. Hansen A/S ou d'une société affiliée ou sont utilisés sous licence. Les marques déposées apparaissant sur ce document peuvent ne pas être enregistrées dans votre pays, même si elles sont marquées avec un ®.

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.

PS-60

Information Produit

Version: 11 PI EU FR 12-11-2024

Information OGM

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

PS-60 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 PS-60 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.

Veuillez 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 Annex II pour une définition légale des allergènes communs, voir loi de l'Union Européenne sur le site suivant : <http://eur-lex.europa.eu>