

## CHN-14

### Information Produit

Version: 5 PI EU FR 05-07-2023

### Description

Culture mésophile aromatique, type LD. La cultures est productrice d'arôme et de CO<sub>2</sub>.

#### Description culture:

Lactococcus lactis subsp. cremoris

Lactococcus lactis subsp. lactis

Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis

Leuconostoc

Num. Article: 704905

Taille 10X500 U

Conditionnement Sachet(s) dans une boîte

Couleur: Blanc cassé à légèrement rouge ou 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 peut être utilisée pour la fabrication des produits suivants:

- fromage à pâtes molles à acidification lente (fromage à caractère lactique, Camembert, Bleu)
- fromage avec des ouvertures (Gouda, Edam)
- produits laitiers fermentés utilisant des méthodes de séparation (Sour Cream, Fromage Frais)

#### Dosage recommandé lors de l'ensemencement

<b>Quantité de lait à ensemencer</b>	<b>5,000 l/ 1,300 gal</b>	<b>10,000 l/ 2,600 gal</b>	<b>20,000 l/ 5,200 gal</b>
<b>Quantité de culture DVS</b>	<b>500 U</b>	<b>1,000 U</b>	<b>2,000 U</b>

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.

#### 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.

## CHN-14

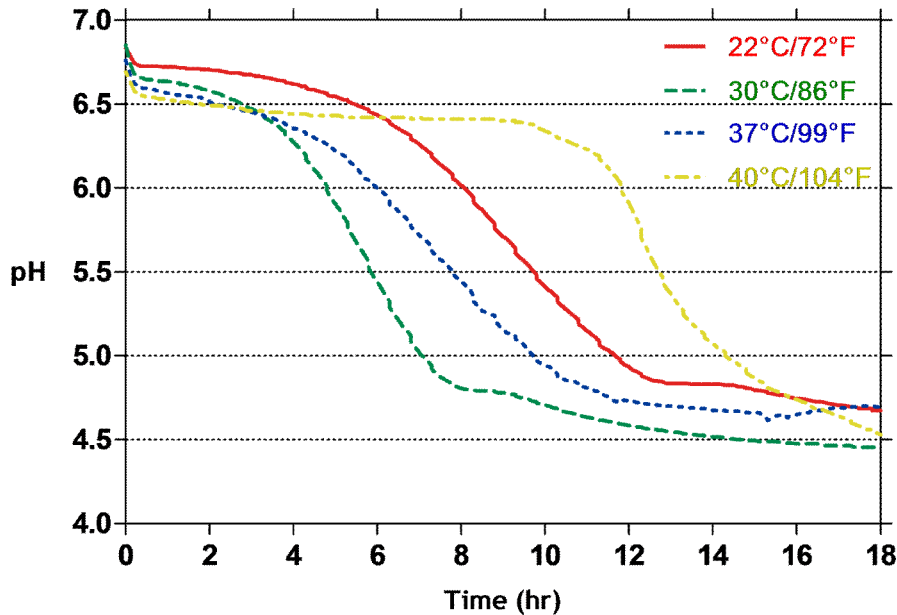
Information Produit  
Version: 5 PI EU FR 05-07-2023

## Gamme

La série de ces cultures indéfinies à variétés multiples pour ensemencement direct (DVS®) comprennent CHN-12, CHN-13, CHN-14 et CHN-22. Pour plus d'informations veuillez consulter notre brochure technique eXact® et pâtes molles.

## Données techniques

## Acidification curve



Conditions de fermentation:

Lait labo 9.5% E.S.T.: 140°C/8 secondes - 100°C/30 minutes

Ensemencement: 500U/5000L

## 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

Aucune garantie de sécurité alimentaire explicite ou implicite n'est comprise en cas d'utilisation dans des applications autres que celles mentionnées dans la section domaine d'application. Si vous souhaitez utiliser le produit dans une autre application, veuillez contacter votre interlocuteur Chr Hansen habituel.

## CHN-14

Information Produit  
Version: 5 PI EU FR 05-07-2023

### Etiquetage

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

### Marques déposées

Les marques commerciales mentionnées dans le présent document peuvent ne pas être déposées dans votre pays, même si elles portent le symbole ®. Les marques commerciales appartiennent à Chr. Hansen ou sont utilisées sous licence.

### 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.

---

### Information OGM

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

**CHN-14 n'est pas une denrée alimentaire génétiquement modifiée (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 GM n'est requis ni pour CHN-14 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.**

---

## CHN-14

Information Produit

Version: 5 PI EU FR 05-07-2023

## 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
<b>Liste d'allergènes en conformité avec le Règlement EU 1169/2011/EC seulement</b>	
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 <sub>2</sub>	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>