

## KFP YC-2

### Information Produit

Version: 7 PI EU FR 04-07-2023

### Description

Cultures thermophiles Yo-Flex<sup>®</sup>. Cette gamme de cultures Chr. Hansen est constituée d'une ligne complète de mélanges Kasher pour Passover.

#### Description culture:

Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus  
Streptococcus thermophilus

|                 |                          |          |                    |
|-----------------|--------------------------|----------|--------------------|
| Num. Article:   | 704958                   | Couleur: | Blanc cassé à brun |
| Taille          | 10X500 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

Cette culture est destinée à produire des yaourts texturés, doux et peu post-acidifiants. Recommandée pour la fabrication de yaourt ferme, brassé et à boire. La culture est certifiée Kasher pour Passover. Certification renouvelable tous les ans.

#### Dosage recommandé lors de l'ensemencement

|                                      |                              |                                |                                 |
|--------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| <b>Quantité de lait à ensemencer</b> | <b>2,500 l /<br/>660 gal</b> | <b>5,000 l /<br/>1,300 gal</b> | <b>10,000 l /<br/>2,600 gal</b> |
| <b>Quantité de culture DVS</b>       | <b>500 U</b>                 | <b>1000 U</b>                  | <b>2000 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. La température de fermentation recommandée est de 35-45°C (95-113°F). Pour plus d'informations sur les applications spécifiques, référez-vous à nos brochures techniques et recettes suggérées.

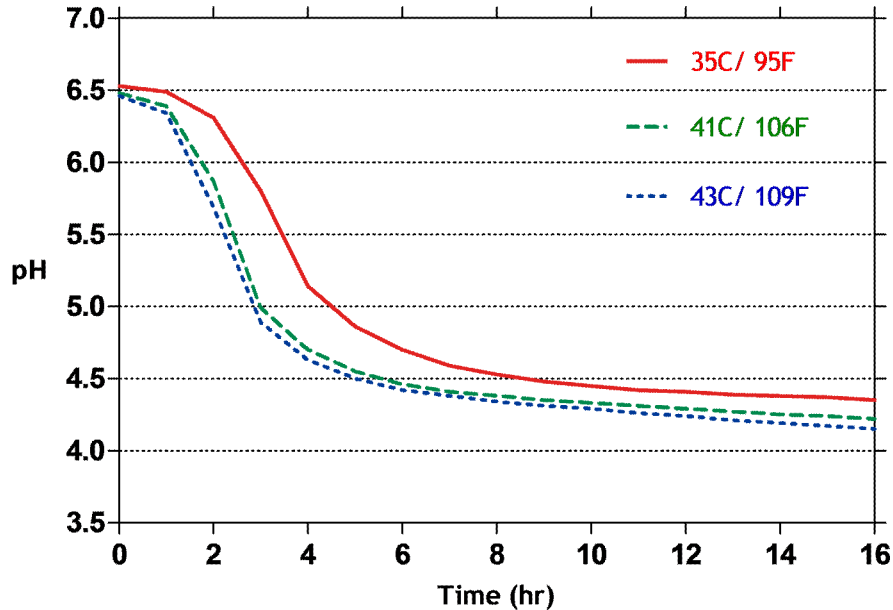
### Données techniques

## KFP YC-2

Information Produit

Version: 7 PI EU FR 04-07-2023

## Acidification curve



Conditions de fermentation :

1% de lait entier + 3% de poudre de lait écrémé

Ensemencement: 500U/2500L à 42°C et pH 4.55

Méthodes d'analyses

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

## Information régime alimentaire

|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| Kosher: | Kasher Laitier Incluant 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.

## KFP YC-2

Information Produit  
Version: 7 PI EU FR 04-07-2023

## 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.

## Information OGM

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

**KFP YC-2 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 KFP YC-2 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                                      |
| <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>