

FreshQ® 2

Information Produit

Version: 13 PI EU FR 07-01-2021

Description

Les références FreshQ® sont une combinaison de cultures lactiques traditionnelles qui inhibent les levures et moisissures indésirables dans des produits laitiers fermentés. L'effet est obtenu par la participation active dans la fermentation naturelle.

Description culture:

Lactobacillus rhamnosus

Num. Article:	709066	Couleur:	Blanc cassé à légèrement rouge ou brun
Taille	25X100 U	Format:	FD-DVS
Conditionnement	Sachet(s) dans une boîte	Forme:	Granulat

Stockage & manutention

< -18 °C / < 0 °F

Durée de vie

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

Informations sur les brevets* Brevet en cours d'homologation

Utilisation

Utilisation

Les cultures sont ajoutées en association avec d'autres cultures lactiques standards pour la fabrication de produits laitiers fermentés.

Dosage suggéré

Pour des raisons d'hygiène et de fonctionnalité, les sachets complets devront être utilisés et les taux d'ensemencement devront être ajustés à la quantité adéquate de sachets par taille de lot. Il peut être nécessaire d'utiliser plus que ce qui est conseillé dans le tableau ci-dessous afin de respecter cette recommandation.

Dosage recommandé lors de l'ensemencement

Quantité de lait à ensemencer	500 l/ 130 gal	2,000 l/ 530 gal	5,000 l/ 1,300 gal	10,000 l/ 2,600 gal
Quantité de culture DVS	50 U	200 U	500 U	1,000 U

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.

FreshQ® 2

Information Produit

Version: 13 PI EU FR 07-01-2021

Mode d'emploi

Sortir la culture du congélateur juste avant emploi. Ne pas décongeler. Désinfecter l'emballage avant ouverture. Ouvrir le sachet et verser les granulés directement dans le lait pasteurisé sous agitation lente. Agiter la mélange pendant 10-15 minutes pour une distribution homogène de la culture. La température de fermentation recommandée dépend de l'application pour laquelle la culture est utilisée. Pour plus d'information concernant des applications spécifiques, veuillez consulter nos recommandations dans nos brochures techniques.

Informations d'utilisation additionnelles

Dans des conditions de températures de stockage accélérées et de taux élevés d'acide malique, des bactéries hétérofermentaires facultatives telles que *L. rhamnosus* et *L. paracasei* sont capables de produire du gaz. De plus, ces espèces sont capables de dégrader certains colorants alimentaires synthétiques (colorants azoïques) ce qui pourrait provoquer une décoloration du produit, en particulier à des températures de stockage élevées.

Veuillez consulter votre représentant Chr.Hansen si vous avez l'intention d'utiliser cette culture dans des produits contenant des préparations de fruits avec un niveau élevé d'acide malique comme des préparations à base de cerises acides ou de rhubarbe et / ou dans des produits contenant un colorant alimentaire synthétique (colorant azoïque).

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.

Etiquetage

Suggestion d'étiquetage "culture lactique", 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.

FreshQ® 2

Information Produit

Version: 13 PI EU FR 07-01-2021

Information OGM

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

FreshQ® 2 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 GM n'est requis ni pour FreshQ® 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
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>