

CR-MATURE01

Information Produit

Version: 10 PI EU FR 05-07-2023

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. Certaines souches sont hétérofermentaires facultatif et peuvent produire du CO₂ dans des conditions spécifiques.

Description culture:

Lactobacillus curvatus

Lactobacillus plantarum

Lactococcus lactis subsp. cremoris

Lactococcus lactis subsp. lactis

Pediococcus

Num. Article: 710315

Couleur: Blanc cassé à légèrement rouge ou 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

La culture est essentiellement utilisée dans les fabrications de fromages dans lesquels des bactéries lactiques mésophiles sont habituellement employées. Elle est en particulier utilisée en Cheddar, pâtes pressées non cuites (sans croûte), fromages à teneur réduite en matières grasses ou contenant des matières grasses végétales.

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 recommandé lors de l'ensemencement

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

CR-MATURE01

Information Produit

Version: 10 PI EU FR 05-07-2023

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.

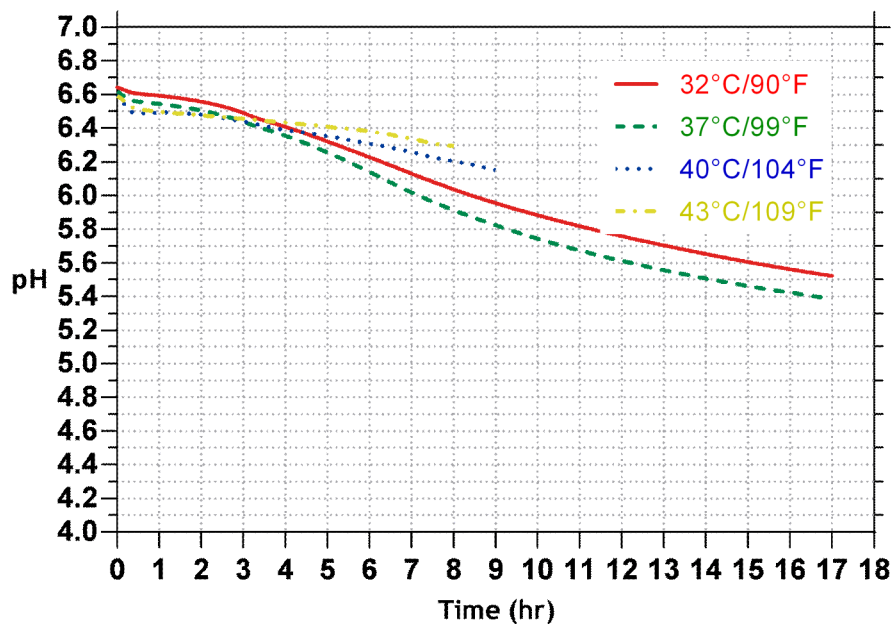
Avertissement : appliquer un taux d'ensemencement plus faible que celui recommandé peut causer des variations non souhaitées sur la qualité de produit, une efficacité de production diminuée, des pertes de rendement, des potentiels échecs de fermentation et un risque accru d'attaques de bactériophages.

Mode d'emploi

La culture d'affinage est ajoutée dans la cuve à fromage au début de la période de pré-affinage avec les autres cultures pour ensemencement. 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

Acidification curve



Conditions de fermentation: Lait labo 9.5 % (99°C / 30 min)

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

CR-MATURE01

Information Produit

Version: 10 PI EU FR 05-07-2023

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.

Étiquetage

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.

Information OGM

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

CR-MATURE01 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 CR-MATURE01 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.

CR-MATURE01

Information Produit

Version: 10 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
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>