

## FreshQ® 9

### Information Produit

Version: 6 PI EU FR 05-07-2023

### 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:   | 717896                   | 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.

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 recommandé lors de l'ensemencement

|                                      |                               |                                |                                |
|--------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>Quantité de lait à ensemencer</b> | <b>5,000 l/<br/>1,300 gal</b> | <b>10,000 l/<br/>2,600 gal</b> | <b>20,000 l/<br/>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.

## FreshQ® 9

Information Produit

Version: 6 PI EU FR 05-07-2023

### 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).

## Données techniques

### 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.

## 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:

FreshQ® 9 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® 9 ni pour la denrée alimentaire produite à partir de celui-ci\*\*. De plus, le Produit ne contient pas de matière première étiquetée GM.

## FreshQ® 9

Information Produit

Version: 6 PI EU FR 05-07-2023

\*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                                      |
| <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>