

LALCULT® Blue LN1029

Dernière révision : 01/2018

Code produit **770662600 – 20 g**
 770662100 – 50 g**Description** Ferment lactique mésophile gazogène lyophilisé pour l'ensemencement direct du lait. Poudre beige.**Composition** *Leuconostoc mesenteroides subsp. mesenteroides*
Maltodextrine.**Application commerciale** Tout type de fromage à pâte persillée.
Nous déclinons toute responsabilité en cas d'application non conforme.**Statut** Certificat kasher (certificat disponible sur demande).
Certificat halal (certificat disponible sur demande).
Agents de culture et de formulation d'origine sans OGM.
Contient du lactose et du lait (certificat détaillé ci-dessous).**Fonctionnalité**

Activité gazogène

Elle est exprimée par la mesure du dégagement gazeux après ensemencement de lait de vache écrémé, reconstitué à 13%, et supplémenté par 5 g/l d'extrait de levure.
Le dégagement de gaz mesuré sur 40 ml de laitensemencé par du LALCULT® Blue LN1029 à raison de 20g/1000 litres de lait, est supérieur à 25 ml après 24 heures d'incubation à 30°C.**Dosage d'utilisation** En application Roquefort, LALCULT® Blue LN1029 s'utilise à raison de 8 à 20 g/1000 litres de lait.
La dose d'ensemencement préconisée est donnée à titre indicatif. Les résultats obtenus peuvent varier en fonction des caractéristiques analytiques du lait, de la technologie, du stade de lactation, de l'emploi d'autres cultures.**Propriétés chimiques**Arsenic 1 PPM max.
Cadmium 0,5 PPM max.
Plomb 1 PPM max.
Mercure 0,1 PPM max.

Les contaminants ci-dessus sont déterminés suivant notre plan interne de surveillance des contaminants.

Propriétés microbiologiques

| | Spécification |
|--|----------------------|
| Contamination par des bactéries aérobies mésophiles* | < 500/g |
| Contamination par des levures et moisissures | < 1/g |
| <i>Entérobactéries</i> | < 1/g |
| Staphylocoques à coagulase positive | < 1/g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Absent /1g |
| <i>Salmonella spp.</i> | Absent /1g |

*à l'exclusion des souches du produit.
Méthodes de référence disponibles sur demande.

Stockage et durée de conservation

- Ce produit doit être stocké dans l’emballage scellé d’origine.
- Les sachets ouverts ne doivent pas être conservés.
- Stocker les sachets à une température inférieure ou égale à +4°C pour une conservation optimale. Un stockage prolongé à température ambiante diminue significativement les performances.
- Si le produit est conservé dans son emballage d’origine dans les conditions de stockage recommandées, une durée de conservation optimale de 18 mois est garantie.

Emballage

- Sachets thermosoudés multicouches.
- Quantité : 770662600 – 20 g par sachet.
770662100 – 50 g par sachet.
- Unité de vente : boîte en carton de 50 sachets.
- Chaque emballage de produit comprend les informations suivantes : nom du produit, numéro de lot, date de péremption et poids net.
- Cet emballage répond aux exigences sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (règlement (CE) n° 1935/2004 et règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission).

Déclaration des ingrédients, en référence au règlement 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en date du 25 octobre 2011 concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires, Annexe II

Produit : LALCULT® Blue LN1029

Code produit : 770662600 – 20 g

770662100 – 50 g

Fournisseur : Lallemand SAS

| INGRÉDIENTS | PRÉSENTS | ABSENTS | COMMENTAIRES |
|--|----------|---------|--------------|
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | | x | |
| Crustacés et produits dérivés | | x | |
| Mollusques et produits dérivés | | x | |
| Œufs et produits dérivés | | x | |
| Poisson et produits dérivés | | x | |
| Arachides et produits dérivés | | x | |
| Soja et produits dérivés | | x | |
| Lait et produits laitiers * (y compris le lactose) | x | | |
| Fruits à coque et produits dérivés | | x | |
| Céleri et produits dérivés | | x | |
| Moutarde et produits dérivés | | x | |
| Graines de sésame et produits dérivés | | x | |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg | | x | |
| Lupin et produits dérivés | | x | |

*Utilisé comme nutriment de fermentation

Sécurité et manipulation

Fiche de données de sécurité disponible sur demande.

Certificats**Déclaration du pays d'origine**

- Le pays d'origine est la France.

Déclaration de fabrication

Le produit :

- est légalement fabriqué par LALLEMAND SAS conformément aux recommandations de production et mesures sanitaires telles que définies :
 - dans les règlements (CE) n° 178/2002 (législation alimentaire générale) et n° 852/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires (pour les installations européennes),
 - dans la réglementation américaine 21CFR110 (pour les installations aux États-Unis),
 - dans l'Australian and New Zealand Food Standards Code, chapitre 3, c.-à-d. normes 3.1.1, 3.2.1, 3.2.2 et 3.2.3 ;
- ne contient pas de composants ou d'adjuvants nocifs pour la santé du consommateur ;
- est adapté aux applications alimentaires ;
- est en vente libre ;
- doit être utilisé de préférence après consultation des exigences réglementaires locales, car la législation peut varier d'un pays à l'autre.

Déclaration d'absence de rayonnement ionisant

- Aucune étape d'ionisation ou de rayonnement n'intervient dans le processus de production.

Déclaration de statut sans OGM

LALLEMAND SAS a conscience de l'existence de législations sur les aliments génétiquement modifiés (OGM) dans différents pays et souhaite faire preuve de transparence dans les informations fournies à ses clients à propos de ses produits.

- Ce produit n'est pas un OGM et n'en contient aucun.
- La culture est d'origine sans OGM.
- L'origine de tous les agents de formulation (tels que les porteurs ou diluants) est garantie sans OGM.
- Le produit, tel que répertorié ci-dessus, est destiné à être utilisé dans l'agroalimentaire.

Conformément aux exigences des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, les cultures produites par LALLEMAND SAS ne nécessitent aucun étiquetage par rapport à la présence d'OGM.

Déclaration sur le caractère végétarien

- Les cultures sont adaptées à une alimentation ovo-lacto végétarienne.

Déclaration relative aux nanomatériaux

- Les cultures ne sont pas produites à l'aide de nanotechnologies, ne constituent pas des nanomatériaux et ne sont pas concernées par le règlement 1169/2011.

Bien que toutes les précautions nécessaires aient été prises pour s'assurer de l'exactitude des informations fournies dans le présent document, aucune des informations qu'il contient ne peut être interprétée comme sous-entendant une quelconque déclaration ou garantie dont nous assumons la responsabilité juridique, y compris, mais sans limitation, une garantie quant au caractère exact, à jour ou exhaustif de ces informations ou à la non-violation des droits de propriété intellectuelle de tiers. Le contenu du présent document peut faire l'objet de modifications sans préavis. Le présent document n'est soumis à aucun contrôle et ne sera pas automatiquement remplacé en cas de modification. Veuillez prendre contact avec nous pour obtenir la dernière version de ce document ou de plus amples informations. Étant donné que les formulations de produits, les applications spécifiques et les conditions d'utilisation de l'utilisateur échappent à notre contrôle, nous ne faisons aucune déclaration et ne donnons aucune garantie concernant les résultats que l'utilisateur est susceptible d'obtenir. Il incombe à ce dernier de vérifier l'adéquation de nos produits à ses objectifs spécifiques et le statut juridique pour l'usage prévu de nos produits.