# R-708

## Information Produit

Version: 8 PI EU FR 26-08-2024

## Description

Cette culture DVS™ Chr. Hansen contient des souches mésophiles définies et est destinée à une utilisation directe en cuve. La culture permet une production rapide d'acide lactique et une robustesse phagique élevée sans aucune production de $CO_2$(homofermentaire).

Description culture:
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis

| | | | |
|---|---|---|---|
| Num. Article: | 713581 | Couleur: | Blanc cassé à légèrement rouge ou brun |
| Taille | 30X50 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.
A +5°C (41°F) la durée de vie est au minimum de 6 semaines.

## Utilisation

Utilisation
La culture est essentiellement utilisée dans la production de fromage sans ouverture, de type Cheddar, Feta et Cottage cheese.

Dosage suggeré
Comme règle générale, 1000U de cultures DVS lyophilisées correspond à 100L de levains. Cependant, le taux d'utilisation doit être testé expérimenalement avant toute nouvelle application.

Dosage recommandé lors de l´ensemencement

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Quantité de lait à ensemencer (en litres) | 500 | 2,000 | 5,000 | 10,000 | 15,000 | 20,000 | 25,000 |
| Quantité de culture DVS | 50 U | 200 U | 500 U | 1,000 U | 1,500 U | 2,000 U | 2,500 U |
| | | | | | | | |
| Quantité de lait à ensemencer (en lbs) | 1,140 | 4,500 | 11,350 | 22,700 | 34,000 | 45,500 | 57,000 |
| Quantité de culture DVS | 50 U | 200 U | 500 U | 1,000 U | 1,500 U | 2,000 U | 2,500 U |


*Les informations contenues dans les présentes sont à notre connaissance correctes et exactes et le(s) produit(s) mentionné(s) ici ne portent atteinte aux droits de propriété intellectuelle d'aucun tiers. Le(s) produit(s) pourrai(en)t bénéficier d'une protection découlant de brevets octroyés ou en attente, de marques déposées ou non ou autres droits de propriété intellectuelle. Tous droits réservés.*

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.

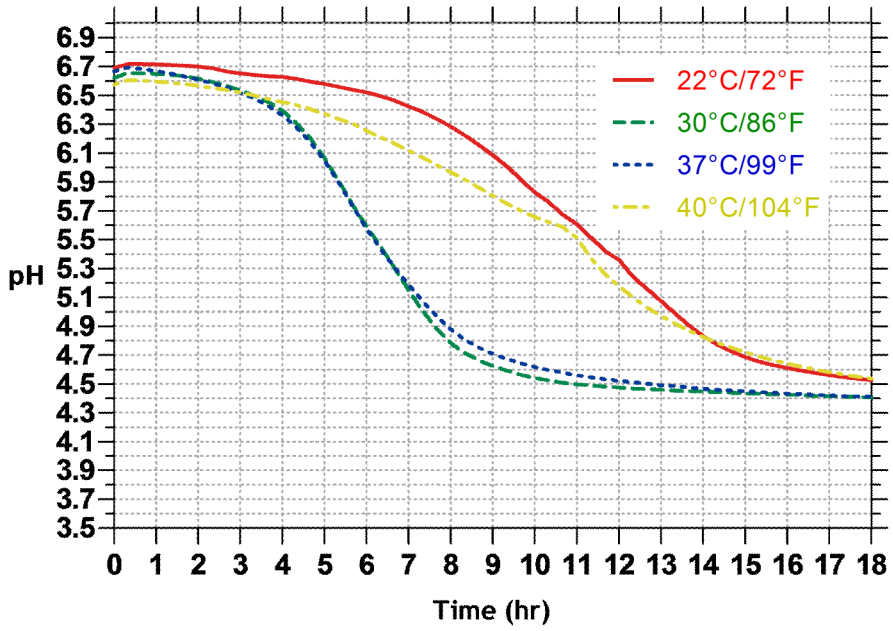
Avertissement : appliquer un taux d'ensemencement plus faible que celui recommandé peut causer des variations non souhaitées sur la qualité de produit, une efficacité de production diminuée, des pertes de rendement, des potentiels échecs de fermentation et un risque accru d'attaques de bactériophages.

Mode d'emploi
Sortir la culture du congélateur juste avant emploi. Ne pas décongelerDésinfecter 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.

## Gamme
Les cultures de ces séries comprennent R-703, R-704, R-707 et R-708 (lyophilisées) et R-603, R-604, R-607, R-608 et R-609 (congelées).

## Données techniques

Acidification curve




Conditions de fermentation:
Lait labo 9.5 % E.S.T.: 100°C/30 min
Ensemencement 500U/5000L

Autres informations
Sensibilité au sel:
- 50% d'inhibition: 5,7% NaCl
- 100% d'inhibition: >6,5% NaCl


*Les informations contenues dans les présentes sont à notre connaissance correctes et exactes et le(s) produit(s) mentionné(s) ici ne portent atteinte aux droits de propriété intellectuelle d'aucun tiers. Le(s) produit(s) pourrai(en)t bénéficier d'une protection découlant de brevets octroyés ou en attente, de marques déposées ou non ou autres droits de propriété intellectuelle. Tous droits réservés.*

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.

---

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

R-708 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 OGM n'est requis ni pour R-708 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.***

---


*Les informations contenues dans les présentes sont à notre connaissance correctes et exactes et le(s) produit(s) mentionné(s) ici ne portent atteinte aux droits de propriété intellectuelle d'aucun tiers. Le(s) produit(s) pourrai(en)t bénéficier d'une protection découlant de brevets octroyés ou en attente, de marques déposées ou non ou autres droits de propriété intellectuelle. Tous droits réservés.*

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 Réglement 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 Réglement 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 Réglement de l'UE 1169/2011/EC Annex II pour une définition légale des allergènes communs, voir loi de l'Union Européenne sur le site suivant : http://eur-lex.europa.eu*


*Les informations contenues dans les présentes sont à notre connaissance correctes et exactes et le(s) produit(s) mentionné(s) ici ne portent atteinte aux droits de propriété intellectuelle d'aucun tiers. Le(s) produit(s) pourrai(en)t bénéficier d'une protection découlant de brevets octroyés ou en attente, de marques déposées ou non ou autres droits de propriété intellectuelle. Tous droits réservés.*