RSF-736

Information Produit

Version: 9 PI EU FR 13-08-2024

Description

Cette culture DVS® Chr. Hansen contient des souches mésophiles et thermophiles définies et est destinée à une utilisation directe en cuve. La culture permet une production rapide d'acide lactique, une robustesse phagique élevée et une contribution importante au développement d'arômes sans aucune production de CO_2 (homofermentaire).

Description culture:
Lactobacillus helveticus
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis
Streptococcus thermophilus

Num. Article:	713619	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.

Utilisation

Utilisation
La culture est essentiellement utilisée dans la fabrication de fromages à pâtes semi-dure, dures et très dures sans ouverture et avec une température minimum de cuisson de 35°C (95°F) comme par exemple le Cheddar, Cheshire, Colby, Monterey Jack, Munster, Fontal, Raclette & Saint Paulin.

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

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.

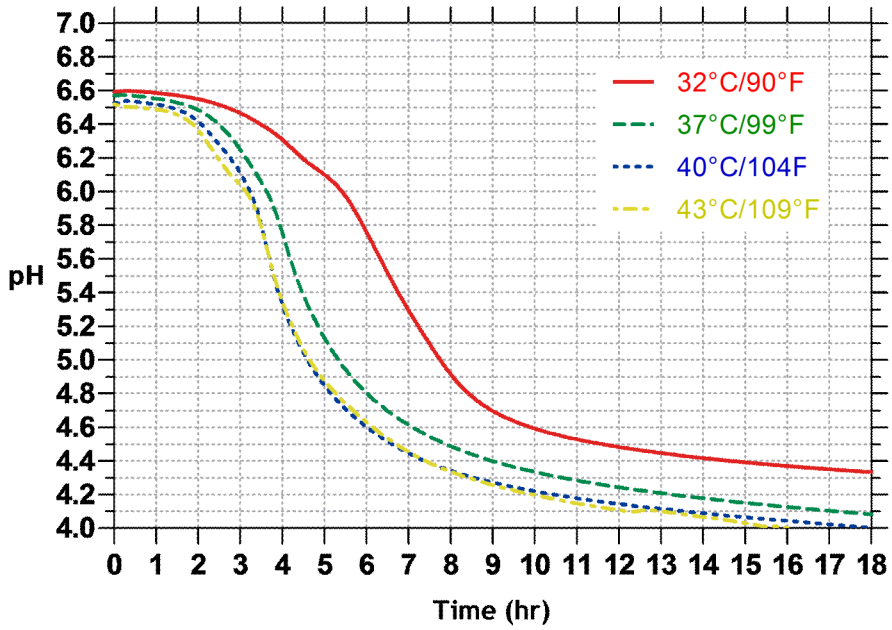
Les informations contenues dans les présentes sont à notre connaissance correctes et exactes et le(s) produit(s) mentionné(s) ici ne portent atteinte aux droits de propriété intellectuelle d'aucun tiers. Le(s) produit(s) pourrai(en)t bénéficier d'une protection découlant de brevets octroyés ou en attente,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

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 RSF-736 et RSF-742 (lyophilisées), et RSF-636, RSF-637, RSF-638, RSF-639, RSF-640, RSF-641, RSF-651 et RSF-653 (congelées).

Données techniques

Acidification curve



Conditions de fermentation:
Lait labo 9.5 % E.S.T.: 100°C/30 min
Ensemencement 250U/5000L

Autres informations
Sensibilité au sel:
- 50% d'inhibition: 3.3% NaCl
- 100% d'inhibition: >5.0% NaCl

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

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.

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:

RSF-736 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 RSF-736 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.