SWING PR-3

Information Produit

Version: 4 PI EU FR 29-10-2024

Description

Souche pure de culture d'affinage sélectionnée à partir de fromages traditionnels français. Les cultures P.R. SWING constituent un ingrédient essentiel du processus d'affinage des fromages à moisissures bleues. Les cultures développeront au cours de la germination un mycéllium bleu dans le fromage et contribueront à l'arôme typique (par la lypolyse) et à la texture (par la protéolyse) du fromage.

Description culture:
Penicillium roqueforti

Num. Article:	723626	**Couleur:**	Blanc à vert pâle
Taille	5X10 U	**Format:**	SWING
Conditionnement	Boîte	**Forme:**	Poudre

Stockage & manutention

2 - 8 °C / 36 - 46 °F

Durée de vie

Au moins 12 mois à compter de la date de production si stocké suivant les recommandations.

Utilisation

Utilisation
La culture peut être utilisée dans la fabrication de Danablu, Roquefort, Stilton et autres fromages "bleus".
Ce produit est développé pour une utilisation dans la production de fromages à base de lait.

Dosage suggeré
1 U/1000 L de lait.

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
Ajouter la culture sous forme de suspension, dans le lait avant emprésurage. Pour préparer la suspension:
1) Remplir un flacon de 1 litre à moitié avec du lait pasteurisé à 20-30°C
2) Vider le contenu du sachet dans le flacon.
3) Bien agiter pour disperser les conidies dans le lait. La solution doit être utilisée sous 24 heures.
Les conidies sont volatiles. Pour éviter les pertes, agir avec précaution.

Gamme

Plusieurs souches de *Penicillium roqueforti* aux caractéristiques diverses sont disponibles dans la gamme SWING . Pour plus d'informations veuillez contacter votre représentant commercial local.

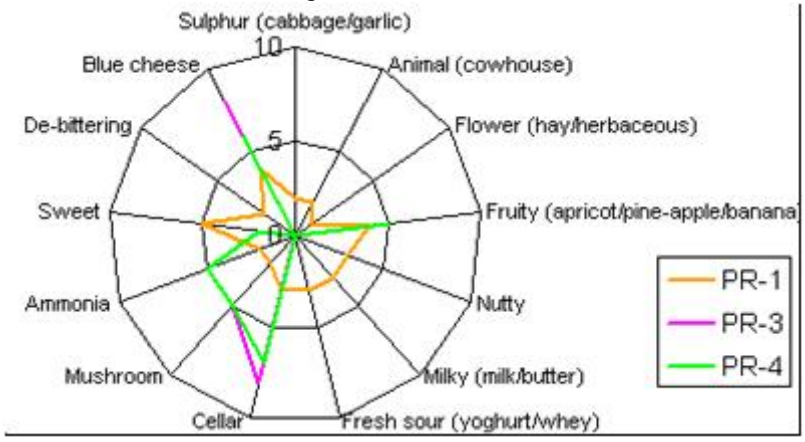
Données techniques

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.

SWING PR-3

Information Produit
Version: 4 PI EU FR 29-10-2024

Profil aromatique
Tendance goût et arome de la souche
Evaluation de l'arôme et du goût réalisé sur cheese model affiné à 12°C.



Physiological Data

	PR-1	PR-3	PR-4
Couleur des conidies	vert bleuté	vert brillant	vert bleuté
Profil aromatique	doux/aromatique	fort/aromatique	moyen/aromatique
Texture	ferme	crèmeuse	crèmeuse
Effet sur la lipolyse	moyenne	moyenne	élevée
Effet sur la protéolyse	très faible	élevée	élevée
Température de croissance	min. 2-5°C, max.30°C, opt. 20-30°C		

Autres informations
Les cultures ne sont pas inhibées par le pH ou le sel dans les conditions habituelles de fabrication du fromage

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 SWING sont conformes aux exigences générales sur la sécurité alimentaire telles que définies dans le règlement 178/2002/EC. Les micro-organismes d'affinage 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.

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.

Sécurité alimentaire
Aucune garantie de sécurité alimentaire n'est implicite ou présumée si ce produit est utilisé dans des applications autres que celles indiquées dans la section Utilisation.
sécurité alimentaire du produit final; soit le produit fabriqué à l'aide de ce produit, est sous la seule responsabilité de l'utilisateur, et Chr. Hansen décline toute responsabilité en ce qui concerne la sécurité alimentaire du produit final. vous avez des questions concernant la sécurité alimentaire, veuillez contacter votre représentant Chr. Hansen.

Etiquetage
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.

Informations complémentaires
Le produit est disponible en boîtes de 5 articles

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

SWING PR-3 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 SWING PR-3 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.

SWING PR-3

Information Produit
Version: 4 PI EU FR 29-10-2024

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)	Non
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.