SWING GEO CB

Information Produit

Version: 13 PI EU FR 29-10-2024

Description

Souche pure de culture d'affinage sélectionnée à partir des procédés traditionnels de la fromagerie française. La culture SWING GEO participe à l'arôme, à la texture et à l'aspect du fromage. La culture se présente sous forme d'une supension de conidies.

Description culture:
Geotrichum candidum

Num. Article:	200692	Couleur:	Incolore
Taille	10 U	Format:	SWING
Conditionnement	Bouteille(s) dans une boîte	Forme:	Liquide

Stockage & manutention

2 - 8 °C / 36 - 46 °F

Durée de vie

Au moins 6 mois à compter de la date de production si stocké suivant les recommandations.

Utilisation

Utilisation
La culture peut être utilisée dans la production de plusieurs types de fromages incluant les surfaces à moisissures blanches (e.g. Camembert type), les surfaces lavées ou mixtes, les pâtes pressées, et les pâtes persillées "bleus".
Ce produit est développé pour une utilisation dans la production de fromages à base 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 les cultures dans le lait avant emprésurage et/ou appliquer en surface du fromage quelques heures après salage par pulvérisation ou lavage. Pour un ensemencement dans le lait - méthode que nous recommandons (sauf pour les pâtes persillées), aucune préparation préalable n'est requise.
Pour une application en surface:
1) Remettre en suspension dans de l'eau stérile salée à 1% (NaCl)
2) Bien agiter avant utilisation.
1 litre de suspension est suffisant pour environ 250 kg de fromage. La solution doit être utilisée sous 24 heures.

Gamme

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

Données techniques

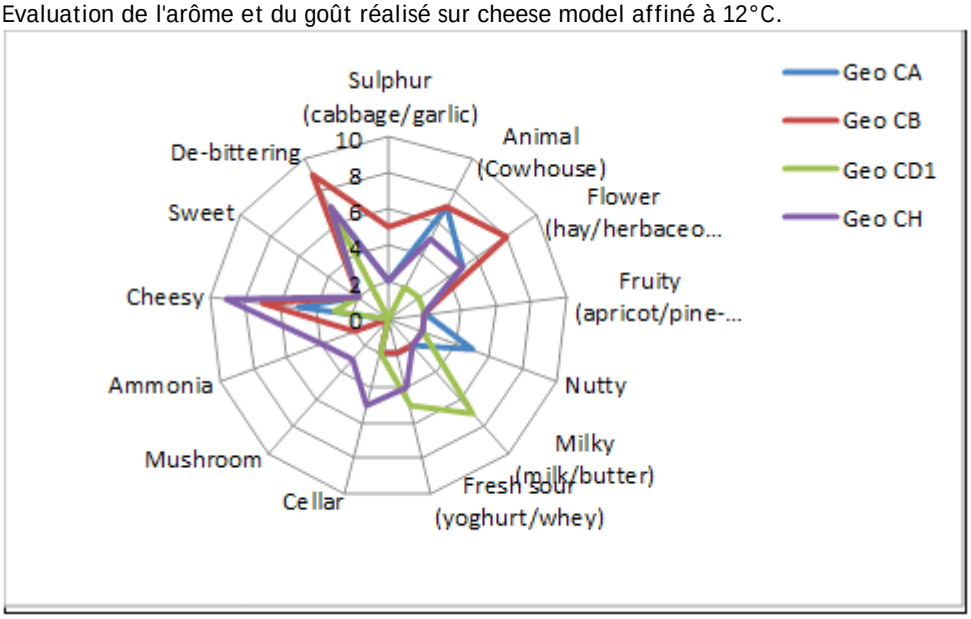
Les informations contenues dans les présentes sont à notre connaissance correctes et exactes et le(s) produit(s) mentionné(s) ici ne portent atteinte aux droits de propriété intellectuelle d'aucun tiers. Le(s) produit(s) pourrai(en)t bénéficier d'une protection découlant de brevets octroyés ou en attente,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

SWING GEO CB

Information Produit
Version: 13 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

	GEO CA	GEO CB	GEO CD-1	GEO CH
Aspect du fromage	Intermédiaire tendance feutrée	Intermédiaire tendance levurée	Feutrant	Feutrant
Activité aminopeptidasique	élevée	élevée	élevée	élevée
Act. Protéolytique	moyenne	moyenne	moyenne	moyenne
Act. Lipolytique	élevée	élevée	moyenne	élevée
Effet du sel	moyennement sensible		très sensible (au-dessus de 2%)	moyennement sensible
Effet de la température	min. 4°C, max. 38°C, opt. 30°C			
Profil aromatique	animal noisette	étable fleuri légèrement soufré	neutre (permet un vieillissement du fromage)	fromage, brothy

Méthodes d'analyses
Les références et les méthodes d'analyses sont disponibles sur demande

Information régime alimentaire

Kosher: Kasher Laitier Excluant Passover
Halal: Certifié

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.

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.

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
Les marques commerciales mentionnées dans le présent document peuvent ne pas être déposées dans votre pays, même si elles portent le symbole ®. Les marques commerciales appartiennent à Chr. Hansen ou sont utilisées sous licence.

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 30 articles

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

SWING GEO CB 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 GEO CB 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 GEO CB

Information Produit
Version: 13 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.