LAF-3

Information Produit

Version: 16 PI EU FR 15-02-2024

Description

Fromage

Souche pure de levure sélectionnée à partir de fromages traditionnels français. Les cultures LAF SWING® constituent un outil important dans la fabrication de fromage par leur effet sur la neutralisation de la pâte, sur l'arôme et la texture. Les cultures sont communément utilisées dans les fromages traditionnels au lait cru mais plus rarement dans les fromages indutriels. Par conséquent, l'ajout de cultures de levures sélectionnées et contrôlées peut contribuer à l'amélioration de la qualité du fromage.

Lait fermenté

Les levures peuvent être utilisées pour produire un arôme équilibré et un niveau leur faible de CO_2 dans les produits de type Kéfir.

Description culture:

Debaryomyces hansenii

Num. Article:	200941	Couleur:	Blanc
Taille	10 U	Format:	SWING
Conditionnement	Sachet(s) dans une boîte	Forme:	Poudre

Stockage & manutention

< -18 °C / < 0 °F

Durée de vie

Au moins 9 mois à compter de la date de production si stocké suivant les recommandations.

Utilisation

Utilisation

Des levures peuvent être employées dans les fromages à pâtes molles fleuries, lavées ou mixtes La levure se développera principalement en surface du fromage. Son rôle est

- de neutraliser la surface du caillé
- de prévenir l'amertume (par son activité aminopeptidasique)
- pour inhiber les contaminants.

Pour les produtis de type kéfir, la levure est employée en combinaison avec des bactéries lactiques mésophiles et thermophiles et est idéale pour la production de produits étuvés brassés et à boire.
Ce produit est développé pour une utilisation dans la production de fromages à base de lait.

Dosage suggeré

1 à 2 U/1000 Litre de lait ou 100kg de fromage.
2 U pour 1000 l pour des produits de type kéfir.

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.

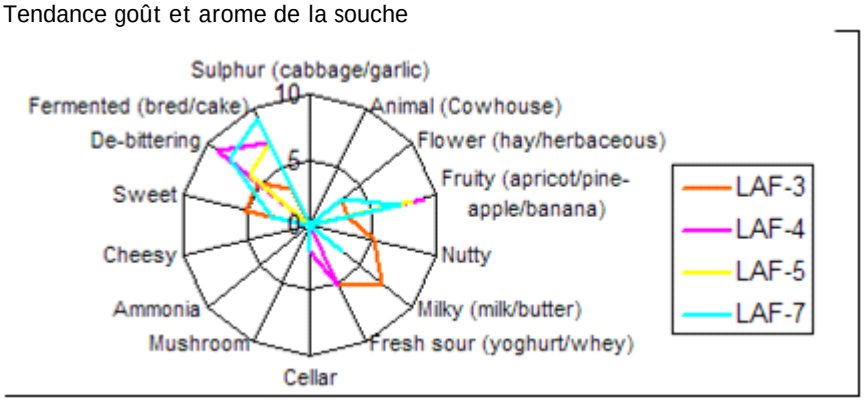
Mode d'emploi
Ajouter la culture dans le lait avant emprésurage et/ou appliquer en surface du fromage quelques heures après salage par pulvérisation ou lavage. En cas d'ensemencement directement dans le lait aucune préparation préalable n'est requise.
en application de surface:
1) Mettre en suspension le contenu du sachet dans 1 litre d'eau stérile.
2) Bien agiter avant emploi.
Une suspension ainsi préparée dans un litre d'eau est suffisante pour environ 250 kg de fromages et doit être utilisée le jour de sa préparation.

Pour des produits de type Kefir: Ajouter les batéries lactiques DVS® dans le lait en cours de remplissage du tank.

Gamme
Plusieurs espèces de levures (en souches pures ou en mélange) aux caractéristiques diverses sont disponibles dans la gamme SWING®. Pour plus d'informations veuillez contacter votre représentant commercial local.

Données techniques

Profil aromatique
Tendance goût et arome de la souche



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.

Physiological Data

	LAF-3	LAF-4	LAF-5	LAF-7
Profil aromatique	doux beurré	Très fruité levuré	moyennement fruité	légèrement levuré et fruité
Formation CO_2	faible	moyenne à élevée	moyenne	moyenne
Activité aminopeptidasique	moyenne	Elevée	moyenne	Elevée
Croissance à 12°C	Elevée	Elevée	Elevée	moyenne
Tolérance au NaCl	Très élevée	faible	faible	moyenne
Température	Min. 2-4°C, max. 35°C, opt. 20-30°C			
Profil fermentaire	lactose - galactose -	lactose + galactose +	lactose + galactose +	lactose - galactose +

Autres informations
Suivant la combinaison de cultures utilisées le profil aromatique des produits de type kéfir évolura durant sa durée de vie.

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.

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 "levures". 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 ®.

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.

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 10 articles

Information OGM

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

LAF-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 GM n'est requis ni pour LAF-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.

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.