

# FLORA DANICA

## Information Produit

Version: 4 PI EU FR 16-03-2018

### Description

Culture aromatique mésophile, type LD. La culture est productrice d'arôme et de CO<sub>2</sub>. Cette gamme propose des cultures à acidification rapide avec un taux d'inoculation faible. Les cultures Redi-Set Chr. Hansen sont des cultures concentrées pour la production de levain ne nécessitant pas de phase de réactivation préalable.

Les cultures Redi-Set sont des bactéries lactiques soigneusement sélectionnées et internationalement reconnues pour l'utilisation dans l'industrie laitière, produites sur un milieu à base de lait de vache selon les technologies les plus récentes.

#### Description culture:

Lactococcus lactis subsp. cremoris

Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis

Lactococcus lactis subsp. lactis

Leuconostoc

Num. Article: 713597

Taille 30X200 L

Conditionnement Sachet(s) dans une boîte

Couleur: Blanc cassé à légèrement rouge ou brun

Format: FD-RS

Forme: Granulat

### Stockage & manutention

< -18 °C / < 0 °F

### Durée de vie

Au moins 24 mois depuis la date de production si stocker suivant les recommandations.

### Utilisation

#### Utilisation

La culture est essentiellement utilisée pour la fabrication de fromage à pâtes à pressées non cuites avec ouverture de type Gouda, Edam, Leerdam et Havarti.

#### Dosage suggéré

Le dosage pour l'utilisation de cette culture est très spécifique et doit être fixé en collaboration avec le représentant commercial Chr. Hansen local.

#### Dosage recommandé lors de l'ensemencement

Conditions de fermentation recommandées	Cultures aromatiques mésophiles
Quantité de Redi-Set lyophilisé à utiliser par rapport à la quantité de laitensemencée (en excluant le milieu)	200L pour une fabrication de 50-200 L de levain 1000L pour une fabrication de 200-1000 L de levain
Température de fermentation	20-23°C (68-73°F)
Temps de fermentation	16-20 heures
Un levain actif et de bonne qualité est normalement obtenu grâce à un ensemencement jusqu'à un pH de 4.60-4.70	

## FLORA DANICA

Information Produit

Version: 4 PI EU FR 16-03-2018

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

La culture est destinée à la fabrication d'un levain. Utilisez un lait frais ou reconstitué, de qualité ou éventuellement un milieu de culture pour levain dépourvu d'antibiotiques et substances inhibitrices, pour la production du levain. Le lait ou milieu doit être chauffé à 90-95°C (194-203°F) pendant 30 minutes au minimum. Décongelez partiellement la culture Redi-set dans de l'eau tiède (32°C/90°F), chlorée (50ppm), juste avant utilisation. Ajouter la culture directement dans le lait pasteurisé sous une agitation lente. En fin d'incubation agiter également la culture pendant 30 mn avant ensemencement en cuve.

### Données techniques

#### Méthodes d'analyses

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

### Information régime alimentaire

Kasher: 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

Les bonnes pratiques de fabrication (BPF) sont implémentées dans toutes les usines de fabrication de cultures Chr. Hansen. Chr. Hansen a fait une évaluation du risque microbiologique, chimique et corps étrangers pour les usines et les plateformes de distribution des cultures destinées aux industries du lait de la viande et du vin. Les points de contrôles (CP) et les points de contrôles critiques (CCP) sont basés sur l'évaluation du risque. Une équipe HACCP ainsi que des plans HACCP sont établis pour chaque site de production.

### Etiquetage

Suggestion d'étiquetage "culture lactique", cependant, la législation pouvant varier, merci de consulter votre législation locale.

### 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.

## FLORA DANICA

Information Produit

Version: 4 PI EU FR 16-03-2018

## Information OGM

En conformité avec la législation de l'Union Européenne, nous pouvons affirmer que FLORA DANICA ne contient pas d'OGM et ne contient pas de matières premières étiquetées GM\*\*. En conformité avec la législation de l'Union Européenne sur l'étiquetage des produits finis\*\*, nous pouvons vous informer que l'utilisation de FLORA DANICA ne déclenche pas un étiquetage OGM du produit alimentaire final. La position de Chr. Hansen sur les OGM peut être trouvée sur le site suivant: [www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)

*\*Directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement, et amendements, et abrogeant la directive 90/220/CEE du Conseil.*

*\*\* 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.*

## 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 Règlement 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
<b>Liste d'allergènes en conformité avec le Règlement EU 1169/2011/EC seulement</b>	
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 <sub>2</sub>	Non

\* Merci de consulter le Règlement de l'UE 1169/2011/EC Annexe II pour une définition légale des allergènes communs, voir loi de l'Union Européenne sur le site suivant : <http://eur-lex.europa.eu>