

FD-DVS LH-B02

Information Produit

Version: 3 PI-EU-FR 23-11-2011

Description Cultures lactiques à souches thermophiles définies. La culture améliore l'intensité aromatique du fromage en exhaustant d'importantes notes aromatiques.

Taxonomie Lactobacillus helveticus

Conditionnement Num. Article: Taille Cat
100116 10X50 U Sachet(s) dans une boîte

Propriétés physiques Couleur: Blanc cassé à légèrement rouge ou brun
Forme: Granulat

Utilisation Utilisation
La culture est essentiellement utilisée dans la fabrication de fromages de type italiens et suisses. Elle peut être appliquée seule ou en combinaison avec d'autres cultures lactiques, e.g. *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* et cultures de type LD.

Dosage suggéré
Comme règle générale, 1000U de cultures DVS lyophilisées correspond à 100L de levains. Cependant, le taux d'utilisation doit être testé expérimentalement avant toute nouvelle application.

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

FD-DVS LH-B02

Information Produit

Version: 3 PI-EU-FR 23-11-2011

Mode d'emploi

Sortir la culture du congélateur juste avant emploi. Ne pas décongeler. Désinfecter le dessus du sachet à l'aide de chlore. 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 LH-B01 et LH-B02.

Stockage & manutention

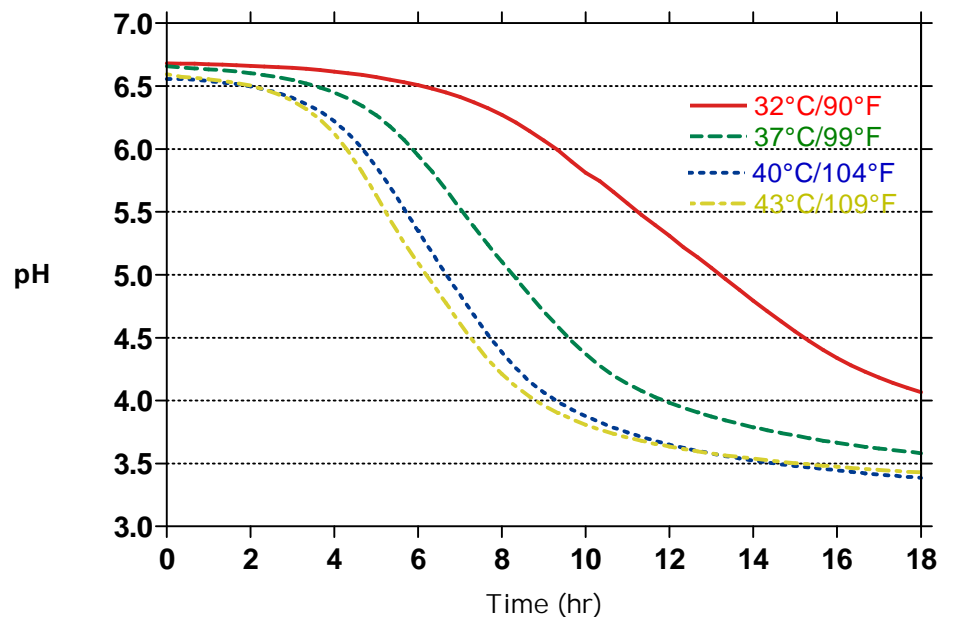
< -18 °C / < 0 °F

DLUO

Au moins 24 mois depuis la date de production si stocker suivant les recommandations. A +5°C (41°F) la durée de vie est au minimum de 6 semaines.

Données techniques

Courbe d'acidification



Conditions de fermentation:

Lait labo 9.5 % E.S.T.: 140°C/8 secondes - 100°C/30 minutes

Ensemencement: 500U/5000L

FD-DVS LH-B02

Information Produit

Version: 3 PI-EU-FR 23-11-2011

	Méthodes d'analyses Les références et les méthodes d'analyses sont disponibles sur demande
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" ou "levain 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 mentionnées sur ce document, apparaissant ou non en grands caractères, en gras ou avec le symbole ® ou le TM, sont la propriété de Chr. Hansen A/S ou utilisés sous licence. Les marques déposées apparaissant sur ce document ne peuvent pas être enregistrées dans votre pays, même si elle sont marquées avec un ®.
Statut diététique	Kasher: Kasher Laitier Excluant Passover Halal: Certifié
Support technique	Les laboratoires et le personnel de développement des produits et applications de Chr. Hansen's se tiennent à votre disposition si vous souhaitez de plus amples informations.

FD-DVS LH-B02

Information Produit

Version: 3 PI-EU-FR 23-11-2011

Information GMO

En conformité avec la législation de l'Union Européenne, nous pouvons affirmer que FD-DVS LH-B02 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 FD-DVS LH-B02 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/About us/Policies and positions/Quality and product safety.

* Directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 sur la libération délibérée dans l'environnement d'organismes génétiquement modifiés et Directive du conseil 90/220/CEE qui l'abroge.

** Réglementation (CE) No 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 sur les aliments génétiquement modifiés.

Réglementation (CE) No 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 aliments et produits alimentaires produits à partir d'organismes génétiquement modifiés et la Directive 2001/18/CE l'amendant.

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 à la Directive EU Etiquetage 2000/13/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 la Directive d'étiquetage EU 2000/13/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 en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂	Non

* Merci de consulter la Directive Etiquetage EU 2000/13/EC Annex IIIa pour une définition légale des allergènes communs,

voir loi de l'Union Européenne sur le site suivant : <http://eur-lex.europa.eu>