

FD-DVS STI-12

Information Produit

Version: 2 PI-EU-FR 12-12-2011

Description	Culture lactique thermophile.		
Taxonomie	Streptococcus thermophilus		
Conditionnement	Num. Article: 697990	Taille 10X50 U	Cat Sachet(s) dans une boîte
Propriétés physiques	Couleur:	Blanc cassé à légèrement rouge ou brun	
	Forme:	Granulat	
Utilisation	Utilisation La culture est essentiellement mise en oeuvre en fromage de type pâtes filées. Elle peut être utilisée seule ou en combinaison avec les autres cultures lactiques, telles que. <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> and <i>Lactobacillus helveticus</i> .		

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

Mode d'emploi

Sortir la culture du congélateur juste avant emploi. Désinfecter le dessus du sachet à l'aide de chlore. Ouvrir le sachet et verser les granulés lyophilisés directement dans le lait pasteurisé en agitant lentement. Agiter le mélange pendant 10-15 minutes pour une distribution homogène de la culture. La température de fermentation recommandée est de 35-45°C (95-113°F). Pour plus d'information concernant des applications spécifiques, veuillez consulter nos recommandations dans nos brochures techniques.

Gamme Les cultures de cette gamme comprennent STI-12, STI-13 et STI-14 (lyophilisé)

FD-DVS STI-12

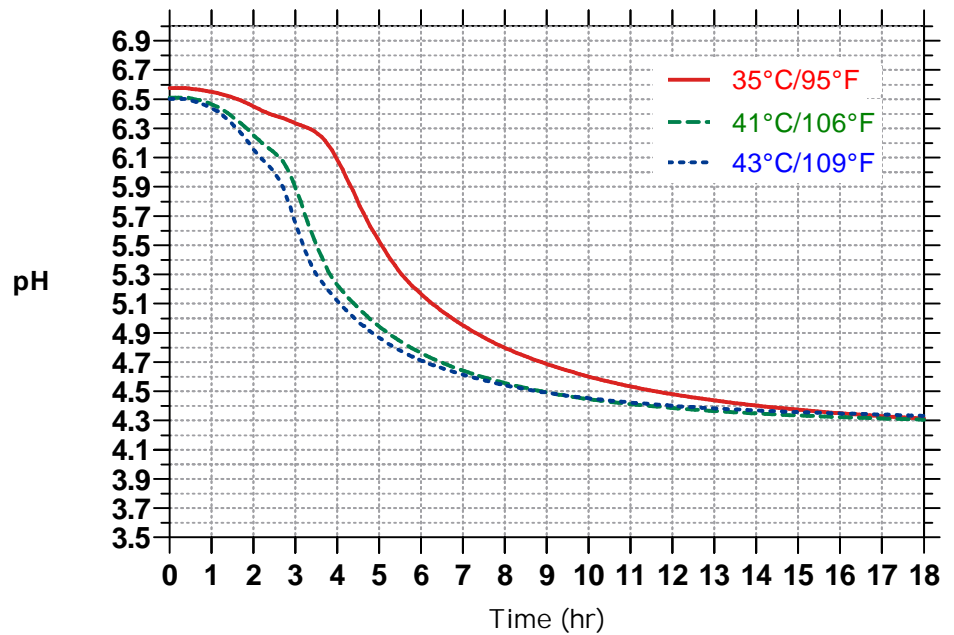
Information Produit

Version: 2 PI-EU-FR 12-12-2011

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

Méthodes d'analyses

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

Autres informations

Sensibilité au sel:

- 50% d'inhibition: 2,7% NaCl.
- 100% d'inhibition: >3,0% NaCl.

FD-DVS STI-12

Information Produit

Version: 2 PI-EU-FR 12-12-2011

Législation	<p>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.</p> <p>Produit destiné à être utilisé dans les denrées alimentaires.</p>
Sécurité alimentaire	<p>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.</p>
Etiquetage	<p>Suggestion d'étiquetage "culture lactique" ou "levain lactique", cependant, la législation pouvant varier, merci de consulter votre législation locale.</p>
Marques déposées	<p>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 ®.</p>
Statut diététique	<p>Kasher: Kasher Laitier Excluant Passover</p> <p>Halal: Certifié</p>
Support technique	<p>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.</p>

FD-DVS STI-12

Information Produit

Version: 2 PI-EU-FR 12-12-2011

Information GMO

En conformité avec la législation de l'Union Européenne, nous pouvons affirmer que FD-DVS STI-12 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 STI-12 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	Absent
Crustacés et produits à base de crustacés	Absent
OEufs et produits à base d'oeufs	Absent
Poissons et produits à base de poissons	Absent
Arachides et produits à base d'arachides	Absent
Soja et produits à base de soja	Absent
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Present
Fruits* à coque et produits à base de ces fruits	Absent
Liste d'allergènes en conformité avec la Directive d'étiquetage EU 2000/13/EC seulement	
Céleri et produits à base de céleri	Absent
Moutarde et produits à base de moutarde	Absent
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absent
Lupin et produits à base de lupin	Absent
Mollusques et produits à base de mollusque	Absent
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂	Absent

* 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>