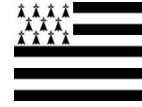




FOOD INGREDIENTS

Le Launay – BP2 – 22 140 PRAT – France
Tél : +33 (0) 2 96 47 01 46 – Fax : + 33 (0)2 96 47 06 28 – www.presure.fr – accueil@presure.fr
SIRET 329 768 022 000 41 – Code APE 2014Z – SARL au capital de 120 000 €

Produit en
Bretagne



Fabriqué en
France

FICHE DE SPECIFICATION

10520 LCP EXTRAIT DE PRESURE FABRE 520

Date de mise à jour : 30/09/2016

Description du produit

- Extrait de présure, procédé Fabre (savoir-faire de LCP)
- **Extraite exclusivement de caillettes de veaux d'origine France**
- Sous forme liquide, solution limpide de teinte jaune paille à ambrée
- Fabriquée sur notre site de Prat – Côtes d'Armor - France
- **Teneur en chymosine ≥ 520 mg/l**
- **Force coagulante ≥ 140 IMCU/ml**

Activité enzymatique

Déterminée à l'aide de la méthode internationale laitière (FIL 110B)

Teneur en chymosine	Minimum 520 mg/l
Force coagulante	Minimum 140 IMCU/ml
Rapport chymosine / pepsine	$\geq 1,38^*$

* La réglementation impose un rapport chymosine / pepsine de 1,38 au minimum

Lors du stockage, on évalue la perte d'activité enzymatique moyenne de 1% / mois.
Nos présures sont absolument exemptes de pepsine d'addition (pepsine bovine ou porcine).

Aspects réglementaires

- Le statut et l'emploi des enzymes coagulantes sont régis par des réglementations nationales et communautaires.
- La présure LCP respecte toute la réglementation en vigueur.

Qualité / Traçabilité

- LCP Food Ingredients porte le numéro d'agrément sanitaire n°22 254 02
- Toutes nos matières premières entrant dans les fabrications de présure font l'objet d'une parfaite traçabilité, garantie par des certificats sanitaires d'origine, attestant l'absence d'ESB

Qualité physico-chimique

pH	5,55 +/- 0.5
Teneur en NaCl	< 20%
Densité à 20 °C	1,14 +/- 0,5
Conservateurs (E211 Benzoate de sodium et E202 Sorbate de potassium)	< 1%

Conformément à la réglementation actuellement en vigueur, LCP Food Ingredients n'utilise aucun colorant dans la formulation de ses présures. La couleur spécifique ambré des présures LCP est le résultat de notre procédé de fabrication, permettant de produire la présure authentique de tradition française.

Qualité microbiologique

Flore aérobie mésophile	< 1000 UFC/g
Coliformes totaux	< 1 UFC/g
Coliformes thermotolérants	< 1 UFC/g
Staphylocoques coagulase positive	< 1 UFC/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 1 UFC/g
Salmonelles	Absence dans 25 g
<i>Listeria</i>	Absence dans 25 g
Levures et moisissures	< 1 UFC/g

UFG/g : Unité Formant Colonie

Technologie / Utilisation du produit

- La présure LCP Food Ingredients est recommandée pour la fabrication de fromages AOP (Appellation d'Origine Protégée)/ IGP (Indication géographique protégée), pour lesquels les coagulants d'origine microbienne sont interdits par la législation.
- Utilisable pour tous les types de fromage et toutes les technologies fromagères

Conditions de stockage

- Conserver dans son emballage hermétique fermé de préférence à l'abri de la lumière
- Température de stockage comprise en +2 et +7 °C
- Ne pas congeler
- A manipuler dans un environnement propre

Durée de vie du produit

6 mois à partir de la date de fabrication du produit, selon les conditions de stockage ci-dessus.

Absence d'organismes génétiquement modifiés (OGM)

Ce produit ne contient pas, ou n'a pas été fabriqué à partir de ou avec l'aide d'organismes génétiquement modifiés.

Absence d'ionisation et d'irradiation

Ce produit a été fabriqué sans traitement d'ionisation et sans traitement par irradiation

Allergènes

Liste établie selon les directives européennes : 2003/89/EC - 2006/142/EC - 2007/68/EC

Liste des allergènes	Dans produit fini	Sur le site de fabrication
Lupin et produits à base de lupin	Non	Non
Gluten et céréales contenant du gluten	Non	Non
Mollusques	Non	Non
Crustacés	Non	Non
Œuf	Non	Non
Poisson et produits à base de poisson	Non	Non
Arachide et produits à base d'arachide	Non	Non
Soja et produits à base de soja	Non	Non
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Non	Non
Fruits à coque	Non	Non
Céleri	Non	Non
Moutarde	Non	Non
Graine de sésame	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (10 mg/kg)	Non	Non
Glucose issu du blé	Non	Non

Conditionnement / Emballage

- Emballage conforme à la réglementation sur **l'aptitude au contact alimentaire**
- L'emballage ne contient pas de phtalates
- L'emballage ne contient pas de bisphénol-A
- L'emballage ne contient pas de nanomatériaux

→ Conditionnements disponibles :

- 10521 Flacon de 1 litre
- 10522 Bidon de 5 litres
- 10524 Bidon de 20 litres (palette de 600 litres)
- 10525 Fût de 200 litres

- 10523 Bidon de 10 litres

- 10526 Conteneur de 1000 litres