

Distribué par :

Z.A de Gesvrine – 4 rue Képler – B.P.4125
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex – France
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00
commercial@humeau.com



Fiche technique

FLAV-ANTAGE® DHF

Dernière révision : 11/2017

Code produit **771673200 – 10 Doses**
 771673300 – 50 Doses

Description Culture lyophilisée (poudre). La couleur du produit peut varier d'un lot à l'autre.

Composition *Debaryomyces hansenii*
 dextrose (quantum satis 100%)

Application commerciale Tout type de fromage affiné en surface.
 Nous déclinons toute responsabilité en cas d'application non conforme.

Statut Certificat kasher (certificat disponible sur demande)
 Certificat halal (certificat disponible sur demande)
 Agents de culture et de formulation d'origine sans OGM (déclaration détaillée de statut sans OGM ci-dessous)

Fonctionnalité

Nombre total de cellules 25.10⁸ UFC par unité (dose)
viables

La tolérance relative au nombre de cellules est de 0,85 à 1,5 fois la valeur prescrite.

Pour obtenir des conseils sur le dosage et l'utilisation dans votre application, reportez-vous à la fiche technique de l'application.

Propriétés chimiques

Arsenic	1 PPM max.
Cadmium	0,5 PPM max.
Plomb	1 PPM max.
Mercure	0,1 PPM max.

Les contaminants ci-dessus sont déterminés suivant notre plan interne de surveillance des contaminants.

Propriétés microbiologiques

	Spécification	Méthode de référence
Contamination par des bactéries aérobies mésophiles*	< 500/g	ISO 4833-1:2013
Contamination par des levures et moisissures	< 10/g	V08-059
<i>Entérobactéries</i>	< 1/g	NF V08-054
Bactéries anaérobies sulfite-réductrices	< 10/g	ISO 15213:2003
Staphylocoques à coagulase positive	Absent /1g	ISO 6888-3:2003
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent /25g	ISO 11290-1:1996
<i>Salmonella</i> spp.	Absent /25g	ISO 6579:2002

*à l'exclusion des souches du produit

Fiche technique

Stockage et durée de conservation

- Ce produit doit être stocké dans l'emballage scellé d'origine.
- Les sachets ouverts ne doivent pas être conservés.
- La température de stockage recommandée est de -18 °C.
- Si le produit est conservé dans son emballage d'origine dans les conditions de stockage recommandées, une durée de conservation optimale de 12 mois est garantie.
- Le stockage à une température de 4 °C ne peut dépasser 2 mois.

Emballage

- Sachets thermosoudés multicouches
- Quantité : 10 D 10g par sachet.
50 D 50g par sachet.
- Unité de vente : boîte en carton de 25 sachets
- Chaque emballage de produit comprend les informations suivantes : nom du produit, numéro de lot, date de péremption et poids net
- Cet emballage répond aux exigences sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (règlement (CE) n° 1935/2004 et règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission).

Déclaration des ingrédients, en référence au règlement 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en date du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, Annexe II

Produit : FLAV-ANTAGE® DHF
Code produit : 771673200 – 10 Doses
771673300 – 50 Doses
Fournisseur : Lallemand Specialty Cultures

INGRÉDIENTS	PRÉSENTS	ABSENTS	PRÉSENTS DANS L'USINE	COMMENTAIRES
Céréales contenant du gluten et produits dérivés		x	Non	
Crustacés et produits dérivés		x	Non	
Mollusques et produits dérivés		x	Non	
Œufs et produits dérivés		x	Non	
Poisson et produits dérivés		x	Non	
Arachides et produits dérivés		x	Non	
Soja et produits dérivés		x	Non	
Lait et produits laitiers (y compris le lactose)	x		Oui	
Fruits à coque et produits dérivés		x	Non	
Céleri et produits dérivés		x	Non	
Moutarde et produits dérivés		x	Non	
Graines de sésame et produits dérivés		x	Non	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg		x	Non	
Lupin et produits dérivés		x	Non	

Sécurité et manipulation

Fiche de données de sécurité disponible sur demande.

Certificats

Déclaration du pays d'origine

- Le pays d'origine est la France.

Déclaration de fabrication

Le produit :

- est légalement fabriqué par LALLEMAND SPECIALTY CULTURES conformément aux recommandations de production et mesures sanitaires telles que définies :
 - dans les règlements (CE) n° 178/2002 (législation alimentaire générale) et n° 852/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires (pour les installations européennes),
 - dans la réglementation américaine 21CFR110 (pour les installations aux États-Unis),
 - dans l'Australian and New Zealand Food Standards Code, chapitre 3, c.-à-d. normes 3.1.1, 3.2.1, 3.2.2 et 3.2.3 ;
- ne contient pas de composants ou d'adjuvants nocifs pour la santé du consommateur ;
- est adapté aux applications alimentaires ;
- est en vente libre ;
- doit être utilisé de préférence après consultation des exigences réglementaires locales, car la législation peut varier d'un pays à l'autre.

Déclaration d'absence de rayonnement ionisant

- Aucune étape d'ionisation ou de rayonnement n'intervient dans le processus de production.

Déclaration de statut sans OGM

LALLEMAND SPECIALTY CULTURES a conscience de l'existence de législations sur les aliments génétiquement modifiés (OGM) dans différents pays et souhaite faire preuve de transparence dans les informations fournies à ses clients à propos de ses produits.

- Ce produit n'est pas un OGM et n'en contient aucun.
- La culture est d'origine sans OGM.
- L'origine de tous les agents de formulation (tels que les porteurs ou diluants) est garantie sans OGM.
- Le produit, tel que répertorié ci-dessus, est destiné à être utilisé dans l'agroalimentaire.

Conformément aux exigences des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, les cultures produites par LALLEMAND SPECIALTY CULTURES ne nécessitent aucun étiquetage par rapport à la présence d'OGM.

Déclaration sur le caractère végétarien

- Les cultures sont adaptées à une alimentation ovo-lacto végétarienne.

Déclaration sur le caractère végétalien

- Les cultures sont adaptées à une alimentation végétalienne.

Déclaration relative aux nanomatériaux

- Les cultures ne sont pas produites à l'aide de nanotechnologies, ne constituent pas des nanomatériaux et ne sont pas concernées par le règlement 1169/2011.

Bien que toutes les précautions nécessaires aient été prises pour s'assurer de l'exactitude des informations fournies dans le présent document, aucune des informations qu'il contient ne peut être interprétée comme sous-entendant une quelconque déclaration ou garantie dont nous assumons la responsabilité juridique, y compris, mais sans limitation, une garantie quant au caractère exact, à jour ou exhaustif de ces informations ou à la non-violation des droits de propriété intellectuelle de tiers. Le contenu du présent document peut faire l'objet de modifications sans préavis. Le présent document n'est soumis à aucun contrôle et ne sera pas automatiquement remplacé en cas de modification. Veuillez prendre contact avec nous pour obtenir la dernière version de ce document ou de plus amples informations. Étant donné que les formulations de produits, les applications spécifiques et les conditions d'utilisation de l'utilisateur échappent à notre contrôle, nous ne faisons aucune déclaration et ne donnons aucune garantie concernant les résultats que l'utilisateur est susceptible d'obtenir. Il incombe à ce dernier de vérifier l'adéquation de nos produits à ses objectifs spécifiques et le statut juridique pour l'usage prévu de nos produits.