

Velv-Top™

PC R lyophilisé

Distribué par :

LABORATOIRES HUMEAU

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 - e. : info@humeau.com



w w w . h u m e a u . c o m

Description

Type de produit : Champignon filamenteux blanc

Espèce : *Penicillium candidum*

Support : Lactose

Population : 2 milliards de spores par dose

Tolérance de 0,85 ($1,7 \cdot 10^9$ UFC/dose) à 1,5 fois la norme ($3 \cdot 10^9$ UFC/dose)

Caractéristiques principales : - Couleur : très blanc

- Mycélium : très dense et ras
- Croissance (12 °C) : très rapide
- Protéolyse : forte
- Lipolyse : forte

Avantages

Les cultures de *Penicillium candidum* de Cargill Texturizing Solutions génèrent une couverture de qualité (précocité d'implantation, blancheur et stabilité de la fleur), participent à l'assouplissement du caillé par leur action enzymatique (activités protéolytiques, aminopeptidasiques et carboxypeptidasiques) et contribuent d'une manière prépondérante à l'épanouissement des qualités organoleptiques des fromages en générant de nombreux composés aromatiques (méthylcétones, alcools, acides gras, etc...).

La culture PC R est une culture polyvalente se développant rapidement sur tous les types de caillés. En raison de ses activités protéolytiques et lipolytiques, elle possède un pouvoir d'aromatization important.

Technologies conseillées : Toutes les technologies à croûte fleurie.

Although diligent care has been used to ensure that the information provided herein is accurate, nothing contained herein can be construed to imply any representation or warranty for which we assume legal responsibility, including without limitation any warranties as to the accuracy, currency or completeness of this information or of non-infringement of third party intellectual property rights. The content of this document is subject to change without further notice. Please contact us for the latest version of this document or for further information. Since the user's product formulations, specific use applications and conditions of use are beyond our control, we make no warranty or representation regarding the results which may be obtained by the user. It shall be the responsibility of the user to determine the suitability of our products for the user's specific purposes and the legal status for the user's intended use of our products.

DSM Food Specialties B.V. | A. Fleminglaan 1 | 2613 AX Delft | The Netherlands | info.food@dsm.com | Trade Register Number 27235314



Mode d'emploi

MODES D'ENSEMENCEMENT :

- Inoculation dans le lait avant emprésurage : par addition directe de la totalité du lyophilisat dans le tank de maturation ou la cuve de fabrication.
- Vaporisation : après réhydratation de la totalité du lyophilisat 30 minutes avant utilisation. Agiter durant l'utilisation pour bien homogénéiser la solution.
- Apport dans la saumure : après réhydratation de la totalité du lyophilisat 30 minutes avant utilisation.

TAUX D'ENSEMENCEMENT : Variable selon les technologies
(3 à 10 doses par 1 000 litres de lait)

Although diligent care has been used to ensure that the information provided herein is accurate, nothing contained herein can be construed to imply any representation or warranty for which we assume legal responsibility, including without limitation any warranties as to the accuracy, currency or completeness of this information or of non-infringement of third party intellectual property rights. The content of this document is subject to change without further notice. Please contact us for the latest version of this document or for further information. Since the user's product formulations, specific use applications and conditions of use are beyond our control, we make no warranty or representation regarding the results which may be obtained by the user. It shall be the responsibility of the user to determine the suitability of our products for the user's specific purposes and the legal status for the user's intended use of our products.

DSM Food Specialties B.V. | A. Fleminglaan 1 | 2613 AX Delft | The Netherlands | info.food@dsm.com | Trade Register Number 27235314



Caractéristiques microbiologiques

Qualité Microbiologique	Méthodes	Résultats
Entérobactéries	VRBG : NFV 08-054	< 1 / dose
Germes mésophiles aérobies revivifiables	PCA : NF EN ISO 4833	< 500 / dose
Moisissures et levures contaminantes	YGC : NF ISO 7954	< 10 / dose
Bactéries anaérobies sulfite-réductrices	TSC : NF ISO 15213	< 10 / g
Staphylocoques Coagulase positive	NF EN ISO 6888-3	Absence / 1 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	NF EN ISO 11290-1	Absence / 25 g
Salmonelles	NF EN ISO 6579	Absence / 25 g

Conditionnement

Les ferments sont conditionnés en sachets, regroupés par 25 dans un étui cartonné, qui constitue l'unité de vente.

<u>Code article</u>	<u>Dénomination article</u>	<u>Poids net</u>
X160 10009 J13	PC R / 10 doses	10 g
X160 10009 J30	PC R / 100 doses	60 g

Stockage et durée de vie

Conservation : 12 mois maxi à -18°C

La date limite d'utilisation optimale (DLUO) est indiquée sur les sachets.

Ne pas conserver un sachet ouvert.

La conservation des ferments est optimale à la température de -18°C.

En cas de stockage à une température supérieure à la température recommandée de -18°C, la durée de stockage doit être la plus courte possible et ne pas excéder 2 mois à compter de la date d'expédition.

La température de stockage ne doit pas excéder +4°C.

-----Page Break-----

Although diligent care has been used to ensure that the information provided herein is accurate, nothing contained herein can be construed to imply any representation or warranty for which we assume legal responsibility, including without limitation any warranties as to the accuracy, currency or completeness of this information or of non-infringement of third party intellectual property rights. The content of this document is subject to change without further notice. Please contact us for the latest version of this document or for further information. Since the user's product formulations, specific use applications and conditions of use are beyond our control, we make no warranty or representation regarding the results which may be obtained by the user. It shall be the responsibility of the user to determine the suitability of our products for the user's specific purposes and the legal status for the user's intended use of our products.

DSM Food Specialties B.V. | A. Fleminglaan 1 | 2613 AX Delft | The Netherlands | info.food@dsm.com | Trade Register Number 27235314



ATTESTATION

ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS

Nous soussignés, DSM Food Specialties B.V., certifions que nos ferments :

- respectent strictement les législations nationales et européennes en vigueur,
- sont composés de :
 - ferments dont les souches n'ont subi aucune modification génétique, et dont les substances nutritives et les sels minéraux mis en œuvre pour leur production ne contiennent aucun produit provenant du soja,
 - sucres qui, comme certifiés par nos fournisseurs, ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés.

De ce fait, nos produits ne sont pas, ou ne contiennent pas, ou ne sont pas produits à partir d'Organismes Génétiquement Modifiés selon la définition de la Directive 2001/18 du 12 avril 2001 du Parlement Européen et du Conseil sur la dissémination volontaire d'Organismes Génétiquement Modifiés.

En conséquence, ils ne sont pas concernés par le Règlement 1829/2003/CE du 22 septembre 2003 sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés ni par le Règlement 1830/2003/CE du 22 septembre 2003 sur la traçabilité et l'étiquetage des Organismes Génétiquement Modifiés amendant la Directive 2001/18/CE.

Bien entendu, nous suivons très attentivement l'évolution des biotechnologies et des technologies génétiques dans l'industrie alimentaire. Dès que de nouvelles réglementations nationales ou européennes sur le sujet seront publiées, notre société les mettra en application et vous en serez bien sûr informés.

Although diligent care has been used to ensure that the information provided herein is accurate, nothing contained herein can be construed to imply any representation or warranty for which we assume legal responsibility, including without limitation any warranties as to the accuracy, currency or completeness of this information or of non-infringement of third party intellectual property rights. The content of this document is subject to change without further notice. Please contact us for the latest version of this document or for further information. Since the user's product formulations, specific use applications and conditions of use are beyond our control, we make no warranty or representation regarding the results which may be obtained by the user. It shall be the responsibility of the user to determine the suitability of our products for the user's specific purposes and the legal status for the user's intended use of our products.

DSM Food Specialties B.V. | A. Fleminglaan 1 | 2613 AX Delft | The Netherlands | info.food@dsm.com | Trade Register Number 27235314



Déclaration des Allergènes selon la Directive 2000/13/CE et suivantes

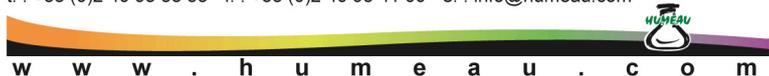
Allergènes mentionnés dans l'annexe IIIa de la Directive 2003/89/CE du 10 novembre 2003 modifiant la directive 2000/13/CE sur l'étiquetage	Présent en tant qu'ingrédient	Allergène Concerné
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	Non	Utilisé comme nutriment *
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	
Œufs et produits à base d'œufs	Non	
Poissons et produits à base de poisson	Non	
Mollusques et produits à base de mollusques	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	Support : Lactose
Fruits à coque, (à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland) et produits à base de ces fruits	Non	
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	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/Kg ou 10 mg/litre exprimé en SO ₂	Non	

* Utilisé comme nutriment dans le milieu de fermentation et consommé par les microorganismes. Cargill a statué que les nutriments utilisés dans les milieux de fermentations sont hors champ de la réglementation européenne concernant l'étiquetage des allergènes.

Distribué par :

LABORATOIRES HUMEAU

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 - e. : info@humeau.com



Although diligent care has been used to ensure that the information provided herein is accurate, nothing contained herein can be construed to imply any representation or warranty for which we assume legal responsibility, including without limitation any warranties as to the accuracy, currency or completeness of this information or of non-infringement of third party intellectual property rights. The content of this document is subject to change without further notice. Please contact us for the latest version of this document or for further information. Since the user's product formulations, specific use applications and conditions of use are beyond our control, we make no warranty or representation regarding the results which may be obtained by the user. It shall be the responsibility of the user to determine the suitability of our products for the user's specific purposes and the legal status for the user's intended use of our products.

Date of issue: December 24, 2012