



FERMENTS PRODUITS LAITIERS

DHF lyophilisé

Informations produits :

REF. : X160 10020

EDIT. : 09

DATE EDIT. : 04/01/08

⇒ Description

Type de produit : Culture de levures

Espèce : *Debaryomyces hansenii*

Support : Lactose

Population : 2,5 Milliards d'UFC par dose

Tolérance de 0,85 ($2,13 \cdot 10^9$ UFC/dose) à 1,5 fois la norme ($3,75 \cdot 10^9$ UFC /dose)

Caractéristiques principales :

- Couleur : blanc
- Croissance (12 °C) : très rapide à tous les pH
- Pouvoir désacidifiant : moyen
- Protéolyse : faible
- Pouvoir gazogène : nul

⇒ Avantages

La culture **DHF** présente une vitesse de croissance élevée. En neutralisant les caillés, elle permet le développement de la flore neutrophile (corynébactéries, microcoques, etc...). Par ses activités enzymatiques (protéolytiques, aminopeptidasiques, lipolytiques ...) et sa production de composés aromatiques, elle améliore la saveur des fromages (arômes fruités) et réduit l'amertume.

Son implantation précoce à la surface des caillés prévient les contaminations fongiques.

Technologies conseillées : Toutes les technologies

⇒ *Les Services Techniques de Cargill Texturizing Solutions sont à votre disposition pour adapter **DHF** à vos fabrications.*

⇒ Mode d'emploi

MODES D'ENSEMENCEMENT :

- Inoculation dans le lait : 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 régulièrement lors de l'utilisation pour avoir une suspension homogène.
- Soins en cave (frottage ou lavage) : après réhydratation de la totalité du lyophilisat 30 minutes avant utilisation.

TAUX D'ENSEMENCEMENT : Variable selon les technologies
(1 à 6 doses par 1 000 litres de lait)

⇒ *Cargill Texturizing Solutions reste à votre disposition pour optimiser les taux et les modes d'ensemencement.*

FERMENTS PRODUITS LAITIERS

DHF lyophilisé

Informations produits :

REF. : X160 10020

EDIT. : 09

DATE EDIT. : 04/01/08

⇒ Caractéristiques microbiologiques

Qualité Bactériologique	Méthodes	Résultats
Entérobactéries	VRBG : NFV 08-054	< 1 / dose
Germes mésophiles aérobies revivifiables excepté autres souches du même genre	PCA : NF EN ISO 4833	< 500 / dose
Moisissures et levures contaminantes	YGC : NF ISO 7954	< 10 / dose
Bactéries anaérobies sulfito-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>
X16010020 J13	DHF / 10 doses	10 g
X16010020 J22	DHF / 50 doses	50 g

⇒ Stockage et durée de vie

Conservation : 8 mois maxi à -18°C

La date limite d'utilisation (DLU) 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.

⇒ Garanties

Cette fiche produit n'a pour but que de préciser les caractéristiques et les possibilités d'emploi de nos produits et les informations qu'elle contient n'ont qu'une valeur indicative. Les utilisateurs acquéreurs de nos produits doivent vérifier la compatibilité avec l'usage qu'ils désirent en faire sans se substituer aux essais préliminaires indispensables pour s'assurer de l'adéquation du produit à l'usage envisagé. Pour les utiliser dans un domaine soumis à une législation ou à un brevet, il appartient au client de s'informer de la réglementation (autorisations, limitations, étiquetage...) en vigueur dans son pays (ou dans le pays consommateur) et de s'y conformer.

FERMENTS PRODUITS LAITIERS**DHF lyophilisé**

Informations produits :

REF. : X160 10020

EDIT. : 09

DATE EDIT. : 04/01/08

ATTESTATION**ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES**

Nous soussignés, Cargill France SAS, 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.

Fait à la Ferté-sous-Jouarre, le Vendredi 4 Janvier 2008.



Philippe CIA
Directeur d'Etablissement



Arielle DREYFUSS
Directrice Qualité

Cargill Texturizing Solutions
Cultures

Cargill France SAS
Ets de la Ferté sous Jouarre
16 rue de la Gare – BP 20
77260 LA FERTE SOUS JOUARRE
FRANCE

Tel +33 (0) 1 60 24 45 00
Fax +33 (0) 1 60 22 16 11
www.cargilltexturizing.com

3 / 4

FERMENTS PRODUITS LAITIERS

DHF lyophilisé

Informations produits :
 REF. : X160 10020
 EDIT. : 09
 DATE EDIT. : 04/01/08

Déclaration des Allergènes selon la Directive 2003/89/CE du 10 novembre 2003 complétée par la Directive 2006/142/CE du 22 décembre 2006.

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	Présence ou Absence	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	Absence	
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence	
Œufs et produits à base d'œufs	Absence	
Poissons et produits à base de poisson	Absence	
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence	
Arachides et produits à base d'arachides	Absence	
Soja et produits à base de soja	Absence	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence	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	Absence	
Céleri et produits à base de céleri	Absence	
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence	
Lupin et produits à base de lupin	Absence	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/Kg ou 10 mg/litre exprimé en SO ₂	Absence	

Fait à la Ferté-sous-Jouarre, le Vendredi 4 Janvier 2008.



Philippe CIA
 Directeur d'Etablissement



Arielle DREYFUSS
 Directrice Qualité

Cargill Texturizing Solutions
Cultures

Cargill France SAS
 Ets de la Ferté sous Jouarre
 16 rue de la Gare – BP 20
 77260 LA FERTE SOUS JOUARRE
 FRANCE

Tel +33 (0) 1 60 24 45 00
 Fax +33 (0) 1 60 22 16 11
 www.cargilltexturizing.com