LALLEMAND SPECIALTY CULTURES

Fiche technique

FLAV-ANTAGE® GCA

Dernière révision : 29/01/2020

Code produit

773093200 – 2 Doses
771674700 – 10 Doses
771674900 – 50 Doses
773042100 – 100 Doses

Description

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

Composition

Geotrichum candidum
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 viables	8.10^7 UFC par unité (dose)

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**
Entérobactéries	< 1/g	NF V08-054
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	< 10/g	ISO 15213:2003
Staphylocoques à coagulase positive	Absent /1g	ISO 6888-3:2003
Listeria monocytogenes	Absent /25g	ISO 11290-1:1996
Salmonella spp.	Absent /25g	ISO 6579:2002

*à l'exclusion des souches du produit
** méthode interne dérivée de NF V08-059, température 30 °C

19, rue des Briquetiers | BP 59 | 31 702 Blagnac Cedex | France | Tél. : +33 (0) 562 745 555 | Fax : +33 (0) 562 745 500
lsc@lallemand.com | www.lallemand.com

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 : 2 D 5g par sachet. 10 D 10g par sachet.
  50 D 50g par sachet. 100 D 60g 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® GCA
Code produit : 773093200 – 2 Doses 771674700 – 10 Doses
771674900 – 50 Doses 773042100 – 100 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 ainsi que le règlement fédéral des USA (7 CFR part 66 National Bioengineered Food Disclosure Standard), 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.

Aucune des informations contenues dans ce document ne peut être interprétée comme sous-entendant une quelconque déclaration ou garantie implicite dont nous assumons la responsabilité quant à la non-violation des droits de propriété intellectuelle de tiers. Veuillez prendre contact avec nous pour obtenir de plus amples informations sur ce produit. 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 avec nos produits. 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.