



PAL® 122 D

I - PRESENTATION

Culture lyophilisée pour l'ensemencement direct du lait de fabrication, conditionnée en sachet papier PE ALU PE.

Composition

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis

II - CARACTERISTIQUES

Cultures mésophiles acidifiantes et aromatiques.
Ensemencement direct.
Proportion constante de la souche.
Une alternative aux phages est disponible sur demande.

III - MODE D'EMPLOI

Produit	Quantité
Crème – Beurre	1,5/2,5 U/100 l de crème
Fromage frais	1,5/2,5 U/100 l de lait de fabrication
Fromage à pâte molle	2,5 U/100 l de lait de fabrication
Fromage à pâte mi-dure	2,5 U/100 l de lait de fabrication
Fromage bleu	2,5 U/100 l de lait de fabrication
Fromage à pâte cuite	2,5 U/100 l de lait de fabrication

Les doses d'ensemencement préconisées sont données à titre indicatif. Des cultures complémentaires peuvent être nécessaires en fonction de la technologie, de la teneur en matière grasse et des propriétés du produit désiré.
Nous n'acceptons aucune responsabilité en cas d'application inappropriée.

Si le sachet est stocké à température négative, garder le sachet à température ambiante pendant 30 à 60 minutes avant ouverture.

Vérifier avant utilisation que la culture utilisée est sous forme de poudre. Ajouter directement et après réhydratation au lait de fabrication dès que les pales d'agitation sont recouvertes de lait. Eviter la formation de mousse et d'air dans le lait.

La totalité du contenu de l'emballage doit être mise en œuvre pour assurer la qualité constante du produit.

IV - CONSERVATION ET STOCKAGE

À réception, stocker les cultures comme indiqué sur l'étiquette, en respectant la DDM mentionnée sur le produit. Les produits peuvent voyager à température ambiante sans préjudice pour leur qualité.

I - PRESENTATION

Freeze-dried culture for a direct inoculation of production milk, packaged in paper bag PE ALU PE.

Composition

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis

II - DESCRIPTION

Acidifying and aromatic mesophilic culture.
Direct inoculation.
Constant proportion of the strain.
A phage alternative is available on request.

III - APPLICATIONS

Product	Dose
Cream – Butter	1.5/2.5 U/100 l of cream
Fresh cheese	1.5/2.5 U/100 l of production milk
Soft cheese	2.5 U/100 l of production milk
Semi-hard cheese	2.5 U/100 l of production milk
Blue cheese	2.5 U/100 l of production milk
Hard cheese	2.5 U/100 l of production milk

Recommended doses for inoculation are given for information. Additional cultures may be required depending on the technology, on the fat content and on the properties of the desired product.

We do not accept liability for inappropriate application.

If the bag is stored at a negative temperature, keep the bag at room temperature for 30 to 60 minutes before opening.

Check before use that the culture is in a powder form. Add it directly after rehydration in production milk as soon as the milk lies on top of the blades. Avoid foam and air generation into the milk.

The whole content of the package must be used to ensure consistent product quality.

IV - PRESERVATION AND STORAGE

From reception, keep the cultures as stated on the label, until the best before date mentioned on the product.

Cultures can be shipped at room temperature for several days without affecting their quality.





V - SPECIFICATIONS

a) Physiques/Chimiques

Activité acidifiante sur milieu de test :

Lait écrémé reconstitué (10% de matières sèche)
Chauffé 20 minutes à 110°C. Standardisé à pH 6.60.
Taux d'ensemencement : 2,5U/100 litres de lait de fabrication
Température d'incubation à 35°C
Delta pH/temps 0,8 en ≤ 5 heures

b) Microbiologiques

Entérobactéries	< 10 ufc/g
Levures - Moisissures	< 10 ufc/g
<i>Staphylococcus</i> à coagulase +	< 10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	abs/25 g
<i>Salmonella spp</i>	abs/25 g

Les valeurs garanties sont assurées par le système HACCP ainsi que par l'hygiène de l'usine et du personnel.

VI - DECLARATION ALLERGENES

Les allergènes tels que définis par la réglementation 1169/2011/CE et ses amendements.

Oui	Non	Allergènes
	X	Céréales contenant du gluten
	X	Crustacés
	X	Œufs
	X	Poisson
	X	Arachides et produits à base d'arachide
	X	Soja et produit à base de soja
X		Lait (lactose inclus)
	X	Fruits à coque
	X	Céleri
	X	Lupins
	X	Mollusques
	X	Moutarde
	X	Graines de sésame
	X	Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg)

VII - STATUT OGM

PAL[®] 122 D ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés ou de dérivés d'OGM selon les définitions établies par le règlement 1829/2003 (CE) et le règlement 1830/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22/09/03.

VIII - ESB

PAL[®] 122 D ne contient pas d'ingrédients d'origine bovine suspecte.

V - SPECIFICATIONS

a) Physical/Chemical

Acidification activity in test medium:

Reconstituted skimmed milk with 10 % of dry matter heated at 110°C for 20 min.
Inoculation amount: 2.5U / 100 liters of production milk
Incubation temperature: 35°C
Delta pH / time 0.8 in ≤ 5 hours

b) Microbiological

Enterobacteria	< 10 cfu/g
Yeasts and moulds	< 10 cfu/g
<i>Staphylococcus</i> coagulase +	< 10 cfu/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	neg/25g
<i>Salmonella spp</i>	neg/25 g

The guaranteed values are ensured by the HACCP system as well as plant and staff hygiene.

VI - ALLERGENS DECLARATION

Allergens as defined by regulation 1169/2011/EC and under the directives 2003/89/EC – 2006/142 /EC - 2007/68 / EC :

Yes	No	Allergens
	X	Cereals containing gluten
	X	Crustaceans
	X	Eggs
	X	Fish
	X	Peanuts
	X	Soybeans and soya bean-based products
X		Milk (including lactose)
	X	Groundnuts and groundnuts-based products
	X	Lupins
	X	Molluscs
	X	Celery
	X	Mustard
	X	Sesame seeds
	X	Sulphur dioxide and sulfites (> 10 mg/kg)

VII - GMO STATUS

PAL[®] 122 D cultures do not consist of, nor contain, nor produced from genetically modified organisms according to the definitions of Regulation (EC) 1829/2003 and Regulation (EC) 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003.

VIII - BSE/TSE STATEMENT

PAL[®] 122 D cultures do not contain any BSE suspected constituents of bovine origin.





IX - ALIMENTARITÉ

Les ferments **PAL® 122 D** sont des auxiliaires de fabrication conformes pour une application alimentaire.

Ces cultures ne contiennent pas de semence, ni d'ingrédients d'origine animale excepté les ingrédients d'origine laitière.

X - IONISATION

Les ferments **PAL® 122 D** ne sont pas soumis à ionisation.

XI - CODE ARTICLE

PAL 122 D 2U	A04037
PAL 122 D 5U	A04133
PAL 122 D 10U	A04134

XII - LEGISLATION / ETIQUETAGE

L'utilisateur devra s'assurer que ce produit est conforme à l'emploi qu'il veut en faire et se conformer aux obligations d'étiquetage correspondantes.

Nous vous conseillons de vous reporter au règlement UE n°1169/2011 et ses modifications.

XIII - STATUT CASHER / HALAL

Les cultures **PAL® 122 D** correspondent à la gamme de culture certifiée Casher et Halal.

Ces cultures **PAL® 122 D** ne contiennent aucun ingrédient d'origine animale excepté du lait, et nos laboratoires n'utilisent pas d'alcool pour leur production.

La présente documentation est CONFIDENTIELLE et propriété exclusive des LABORATOIRES STANDA. Toute reproduction, divulgation, publication, y compris sur internet, non préalablement expressément autorisée par écrit par les LABORATOIRES STANDA est interdite.

Les informations contenues dans cette documentation sont non contractuelles et sont basées sur l'état de nos connaissances à la date indiquée dans la référence du document. Cette documentation ne doit pas être considérée comme exhaustive et n'exonère pas le destinataire de s'assurer qu'éventuellement d'autres obligations lui incombent.

IX - FOOD GRADE STATUS

PAL® 122 D cultures are processing aids complying with the requirements of EU legislation applicable to food.

These cultures do not contain whole seed, nor animal origin ingredients (except for ingredients derived from cow's milk).

X - IONIZATION

PAL® 122 D cultures are not submitted to ionization.

XI - ARTICLE CODE

PAL 122 D 2U	A04037
PAL 122 D 5U	A04133
PAL 122 D 10U	A04134

XII - LEGISLATION/LABELING

The user must ensure that this product complies with his expectations and with the relevant labeling requirements.

We advise you to refer to EU Regulation No 1169/2011 and its amendments, or your specific country Regulation laws.

XIII - KOSHER/HALAL STATUS

PAL® 122 D cultures correspond to the range of certified Kosher and Halal cultures.

These cultures **PAL® 122 D** do not contain ingredient of animal origin except cow's milk, and our laboratories do not use alcohol during their production.

This document is CONFIDENTIAL and exclusive property of LABORATOIRES STANDA. Any reproduction, disclosure, publication, including on the internet, not previously expressly authorized in writing by LABORATOIRES STANDA is prohibited.

The information contained in this document is not contractual and is based on the state of our knowledge at the date indicated in the document reference. This documentation should not be considered as exhaustive and does not exempt the user to fulfill its obligations.

