

# Vega™ FreshQ® 101

## Information Produit

Version: 4 PI EU FR 05-07-2023

### Description

La culture est constituée de bactéries lactiques qui aident à retarder la croissance des levures et des moisissures indésirables dans les produits à base végétale à boire, brassés ou fermes. L'effet est obtenu par une participation active à la fermentation naturelle. La culture a été produite sans utilisation de produits dérivés du lait à toutes les étapes de fabrication. Elle a été produite dans un environnement où les ingrédients laitiers sont maîtrisés. Néanmoins, les équipements de fabrication sont nettoyés selon nos Bonnes Pratiques de Fabrication (GMP) avant tout lancement en production de cette culture.

#### Description culture:

Lactobacillus rhamnosus

Num. Article: 721641

Taille 15X250 U

Conditionnement Sachet(s) dans une boîte

Couleur: Blanc cassé à légèrement rouge ou brun

Format: F-DVS

Forme: Granulat congelé

### Stockage & manutention

< -45 °C / < -49 °F

### Durée de vie

Au moins 24 mois à compter de la date de production si stocké suivant les recommandations.

### Utilisation

#### Utilisation

La culture est ajoutée avec la culture acidifiante lors de la production de produits à base végétale à boire, brassés ou fermes. La base végétale fermentée doit avoir un pH  $\leq 7$  pour assurer une activité suffisante de la culture et elle doit contenir suffisamment de sucres fermentescibles pour pouvoir atteindre un pH  $\leq 4,5$  dans le produit final. Celui-ci doit être conservé à une température  $\leq 8$  ° C. par par L'effet de la culture dépend de la base dans laquelle elle estensemencée. Veuillez consulter votre représentant Chr. Hansen pour être conseillé.

#### Dosage recommandé lors de l'ensemencement

<b>Quantité de base végétale à ensemencer</b>	<b>2,500 l/ 660 gal</b>	<b>5,000 l/ 1,300 gal</b>	<b>10,000 l/ 2,600 gal</b>
<b>Quantité de culture DVS</b>	<b>250 U</b>	<b>500 U</b>	<b>1,000 U</b>

#### Mode d'emploi

Sortir la culture du congélateur juste avant emploi. Ne pas décongeler. Désinfecter l'emballage avant ouverture. Ouvrir l'emballage et verser les granulés congelés directement dans le produit pasteurisé. Agiter lentement le mélange pendant 10-15 minutes pour une distribution homogène de la culture. La température de fermentation recommandée est de 35-45°C (95-113°F). Pour plus d'informations sur les applications spécifiques, référez-vous à nos brochures techniques et recettes suggérées.

## Vega™ FreshQ® 101

Information Produit

Version: 4 PI EU FR 05-07-2023

### Informations d'utilisation additionnelles

Dans des conditions de températures de stockage accélérées et de taux élevés d'acide malique, des bactéries hétérofermentaires facultatives telles que *L. rhamnosus* et *L. paracasei* sont capables de produire du gaz. De plus, ces espèces sont capables de dégrader certains colorants alimentaires synthétiques (colorants azoïques) ce qui pourrait provoquer une décoloration du produit, en particulier à des températures de stockage élevées.

Veillez consulter votre représentant Chr.Hansen si vous avez l'intention d'utiliser cette culture dans des produits contenant des préparations de fruits avec un niveau élevé d'acide malique comme des préparations à base de cerises acides ou de rhubarbe et / ou dans des produits contenant un colorant alimentaire synthétique (colorant azoïque).

### Données techniques

#### Méthodes d'analyses

Les références et les méthodes d'analyses sont disponibles sur demande

### Information régime alimentaire

Kosher:	Kosher Dairy Equip. Excl. Passover
Halal:	Certifié
VLOG:	Conforme

### Législation

Les cultures Chr. Hansen sont conformes aux exigences générales sur la sécurité alimentaire telles que définies dans le règlement 178/2002/EC. Les bactéries lactiques sont généralement reconnues comme sûres et peuvent être utilisées dans les produits alimentaires, cependant pour certaines applications nous vous recommandons de consulter la législation locale.

Produit destiné à être utilisé dans les denrées alimentaires.

### Sécurité alimentaire

Aucune garantie de sécurité alimentaire explicite ou implicite n'est comprise en cas d'utilisation dans des applications autres que celles mentionnées dans la section domaine d'application. Si vous souhaitez utiliser le produit dans une autre application, veuillez contacter votre interlocuteur Chr Hansen habituel.

### Etiquetage

Suggestion d'étiquetage "culture lactique", cependant, la législation pouvant varier, merci de consulter votre législation locale.

### Support technique

Les laboratoires et le personnel de développement des produits et applications de Chr. Hansen se tiennent à votre disposition si vous souhaitez de plus amples informations.

---

#### Information OGM

En conformité avec la législation de l'Union Européenne mentionnée ci-dessous nous vous informons que:

**Vega™ FreshQ® 101 n'est pas une denrée alimentaire génétiquement modifié (GM)\*.**

**Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est pas produit à partir d'OGM en conformité avec le Règlement 1829/2003\* sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.**

**En conséquence un étiquetage GM n'est requis ni pour Vega™ FreshQ® 101 ni pour la denrée alimentaire produite à partir de celui-ci\*\*. De plus, le Produit ne contient pas de matière première étiquetée GM.**

**Vega™ FreshQ® 101**

Information Produit

Version: 4 PI EU FR 05-07-2023

\*Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, et amendements.

\*\* Règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, modifiant la directive 2001/18/CE, et amendements.

*Veillez noter que l'information présentée ici ne signifie pas que le produit peut être utilisé, ou est certifié par un organisme externe pour être utilisé, dans les aliments étiquetés comme étant 'biologiques' ou 'sans OGM'. Les conditions légales pour apposer ces mentions varient selon les pays, veuillez nous contacter pour plus d'informations.*

## Information Allergènes

Liste des allergènes communs conforme, aux USA à l'Acte de Protection des Consommateurs et des Etiquetages des Allergènes alimentaires 2004 (FALCPA) et le Règlement de l'UE 1169/2011/EC et ses amendements ultérieurs.	Présent comme ingrédient dans le produit
Céréales contenant du gluten* et produits à base de ces céréales	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
Oeufs et produits à base d'oeufs	Non
Poissons et produits à base de poissons	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)	Non
Fruits* à coque et produits à base de ces fruits	Non
Liste d'allergènes en conformité avec le Règlement EU 1169/2011/EC seulement	
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
Mollusques et produits à base de mollusque	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (ajouté) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO <sub>2</sub>	Non

\* Merci de consulter le Règlement de l'UE 1169/2011/EC Annexe II pour une définition légale des allergènes communs, voir loi de l'Union Européenne sur le site suivant : <http://eur-lex.europa.eu>