



Fiche technique

LALCULT® Protect MC1

Réf. 1002256



BIOPROTECTION

Dernière révision: 02 Mar 26



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Nom du produit	Code produit	Poids net du sachet	Unité de vente
LALCULT® Protect MC1 10D	77401S900	30 g	1 boîte de 25 sachets
Description	LALCULT® Protect MC1 est une culture bioprotectrice contribuant à la maîtrise des levures et moisissures.		
Application	Toutes les technologies laitières. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme.		
Composition	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (formerly <i>Lactobacillus plantarum</i>) <i>Lactiacaseibacillus paracasei</i> (formerly <i>Lactobacillus paracasei</i>) Dextrose (quantum satis 100%) Nombre total de cellules viables: 4.OE+11 UFC/Dose La tolérance relative au nombre total de cellules viables est de 0,85 à 1,5 fois la valeur spécifiée.		
Aspect physique	Culture lyophilisée. Poudre fine de couleur blanc à beige (la couleur du produit peut varier d'un lot à l'autre).		
Mode d'emploi	Pour toute recommandation concernant le dosage et l'utilisation, veuillez contacter votre responsable technico-commercial.		

(on the strain)



PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

	Spécification	Méthode de référence (version actuelle)
Bactéries aérobies mésophiles contaminantes ¹	< 500 UFC/g	ISO 4833-1
Levures et moisissures contaminantes ¹	< 10 UFC/g	V08-059 ²
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 UFC/g	NF V08-054
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	< 10 UFC/g	ISO 15213
Staphylocoques à coagulase positive	Non détecté/1g	ISO 6888-3
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté/25g	ISO 11290-1
<i>Salmonella spp.</i>	Non détecté/25g	ISO 6579

¹ À l'exclusion des souches du produit et des souches du même genre.

² Ou méthode interne dérivée de la norme NF V08-059, température 30 °C.



TRANSPORT, STOCKAGE ET DUREE DE CONSERVATION

- » Les produits sont généralement transportés sous conditions de froid positif réfrigéré, entre 0 °C et +6 °C.
- » La température de stockage recommandée est de -18 °C dans un environnement sec.
- » Le stockage à une température de 4 °C ne doit pas dépasser 4 mois.
- » Le produit bénéficie d'une durée de conservation garantie de 18 mois lorsqu'il est stocké dans son emballage d'origine scellé, dans les conditions de température recommandées.



Fiche technique

LALCULT® Protect MC1


BIOPROTECTION


EMBALLAGE

- » Sachet multicouche papier/PE/aluminium, thermoscellé. Boîte en carton.
- » L'emballage primaire (sachet) respecte les exigences relatives sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (Règlement (UE) n°1935/2004 et Règlement (UE) 10/2011), les réglementations en matière d'étiquetage (Règlement (UE) 1169/2011, version actuelle et/ou ses amendements), ainsi que les réglementations en vigueur pour le Canada (Agence canadienne d'inspection des aliments) et les États-Unis (Food and Drug Administration).
- » Les étiquettes des sachets et des boîtes indiquent : nom du produit, numéro de lot, date de durabilité minimale et poids net.
- » Une fois vides, les sachets et les boîtes en carton doivent être éliminés conformément aux consignes locales de tri, en fonction des matériaux décrits ci-dessus.



DÉCLARATION DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

En référence aux versions actuelles des réglementations ci-dessous et/ou à leurs amendements :

- » Règlement (UE) 1169/2011 du Parlement européen, Annexe II;
- » Règlement américain FALCPA Act of 2004. 21 USC 301;
- » Règlement canadien Food & Drug Regulation B,24,018 Subsection B.01.010.1(6);
- » Code des normes alimentaires Australie/Nouvelle-Zélande : Australia New Zealand Food Standards Code; Standard 1.2.3;
- » Code des normes alimentaires du Japon : Specifications and Standards for food, food additives, etc. under Food Sanitation Law (abstracts) 2006, updated 2019.

INGRÉDIENTS	PRÉSENT DANS LE PRODUIT	PRÉSENT DANS L'USINE
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non
Œufs et produits dérivés	Non	Non
Poissons et produits dérivés	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	Non	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non
Graines de sésame et produits dérivés	Non	Non
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non



SECURITE ET MANIPULATION

- » Fiche de données de sécurité disponible sur demande.



Fiche technique

LALCULT® Protect MC1



BIOPROTECTION



DÉCLARATIONS

Pays d'origine

- » Le pays d'origine est la France.

Production

- » Le produit est fabriqué légalement conformément aux recommandations de production et aux mesures sanitaires définies par la version actuelle des réglementations ci-dessous et/ou leurs amendements :
 - Règlement (UE) 178/2002 (Loi générale sur les denrées alimentaires) et Règlement (UE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (pour les sites européens)
- » Le produit ne contient aucun ingrédient ni additif nocif pour la santé des consommateurs.
- » Le produit est adapté aux applications alimentaires.
- » Avant toute application, s'assurer de la conformité aux exigences réglementaires locales, qui peuvent différer d'un territoire à l'autre.

Statut Génétiquement Modifié (GM)

- » LALLEMAND SPECIALTY CULTURES est consciente de l'existence de réglementations sur les aliments génétiquement modifiés (GM) dans différents pays et souhaite fournir une information transparente à ses clients concernant ses produits.
 - La culture est d'origine non-GM.
 - Ce produit n'est pas un organisme génétiquement modifié et ne contient pas d'organisme génétiquement modifié.
 - Tous les agents de formulation (tels que les supports) sont d'origine non-GM.
- » Conformément aux règlements (UE) 1829/2003 et 1830/2003, ainsi qu'à la norme américaine 7 CFR Part 66 « National Bioengineered Food Disclosure Standard » (versions actuelles et/ou leurs amendements), les cultures produites par Lallemand Specialty Cultures ne sont pas soumises aux exigences d'étiquetage OGM.
- » Conforme VLOG.

Statut religieux et alimentaire

- » Certifié Kashmer Pareve.
- » Certifié Halal.
- » La culture est adaptée à un régime végétalien.

Métaux lourds

- » Un programme de surveillance des métaux lourds : Plomb (Pb), Cadmium (Cd), Mercure (Hg) et Arsenic (As) est en place afin de garantir la conformité aux limites fixées par la version actuelle du Règlement (UE) 915/2023 et/ou ses amendements.

Pesticides

- » À notre connaissance et sur la base des informations fournies par nos fournisseurs, les produits mentionnés ne contiennent pas de résidus de pesticides dépassant les limites fixées par la version actuelle du Règlement (UE) 396/2005 et/ou ses amendements.

Nanomatériaux

- » Les cultures ne sont pas produites à l'aide de nanotechnologies, ne sont pas considérées comme des nanomatériaux et ne sont pas soumises au Règlement (UE) 2015/2283, version actuelle et/ou ses amendements.

Ionisation et irradiation

- » Le processus de production n'implique aucune ionisation ni irradiation.

Disclaimer: Les informations contenues dans ce document ne doivent en aucun cas être interprétées comme une garantie, expresse ou implicite, concernant la non-violation des droits de propriété intellectuelle de tiers. Pour toute information complémentaire sur ce produit, veuillez nous contacter directement. En raison de la diversité des formulations alimentaires, des méthodes de transformation et des conditions d'utilisation – facteurs indépendants de notre contrôle – nous ne fournissons aucune garantie ni déclaration quant aux performances, à la sécurité ou à la conformité réglementaire de ce produit dans une application spécifique. Il incombe exclusivement à l'utilisateur de vérifier la pertinence de notre produit pour l'usage alimentaire envisagé, y compris le respect des réglementations applicables en matière de sécurité alimentaire, d'étiquetage et de statut légal dans la juridiction concernée.