



Réf. 1002257

# Fiche Technique

## LALCULT® Specialty LL05

Last revision: 27 Jul 26



### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

| Nom du produit          | Code produit                                                                                                                                                                                                                               | Poids net du sachet | Unité de vente        |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| LALCULT® Specialty LL05 | 773252100                                                                                                                                                                                                                                  | 50 g                | 1 boîte de 25 sachets |
| <b>Description</b>      | LALCULT® Specialty LL05 est une culture de bactéries lactiques mésophiles qui apporte des notes douces, équilibrées et de type laitier sur une large variété de matrices végétales.                                                        |                     |                       |
| <b>Application</b>      | Alternatives végétales au fromage, alternatives laitières fraîches (fromages affinés ou fromages à tartiner).<br>Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme.                                                    |                     |                       |
| <b>Composition</b>      | <i>Lactococcus lactis ssp. Lactis.</i><br>Dextrose (quantum satis 100%).<br>Nombre total de cellules viables: $\geq 10E+10$ CFU/g<br>La tolérance relative au nombre total de cellules viables est de 0,85 à 1,5 fois la valeur spécifiée. |                     |                       |
| <b>Aspect physique</b>  | Culture lyophilisée.<br>Poudre fine de couleur blanc à beige (la couleur du produit peut varier d'un lot à l'autre).                                                                                                                       |                     |                       |
| <b>Mode d'emploi</b>    | Pour toute recommandation concernant le dosage et l'utilisation, veuillez contacter votre responsable technico-commercial.                                                                                                                 |                     |                       |



### À PROPOS DE LALLEMAND

Lallemand Inc. est une entreprise canadienne privée, fondée à la fin du XIXe siècle, spécialisée dans le développement, la production et la commercialisation de levures, bactéries, moisissures et dérivés de micro-organismes.

Lallemand Specialty Cultures se consacre aux cultures alimentaires spécialisées pour les applications laitières, carnées et végétales.


[EN SAVOIR PLUS](#)


### PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

|                                                          | Spécification   | Méthode de référence (version actuelle) |
|----------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------|
| Bactéries aérobies mésophiles contaminantes <sup>1</sup> | < 500 UFC/g     | ISO 4833-1                              |
| Levures et moisissures contaminantes <sup>1</sup>        | < 10 UFC/g      | V08-059 <sup>2</sup>                    |
| <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                                |

<sup>1</sup>À l'exclusion des souches du produit et des souches du même genre.

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



### TRANSPORT, STOCKAGE ET DURÉE 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 2 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® Specialty LL05



### 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                  |



### SÉCURITÉ ET MANIPULATION

- » Fiche de données de sécurité disponible sur demande.



### 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.