



## PAL® LC 705 RM D

Cultures lyophilisées pour ensemencement direct  
Freeze-dried cultures for direct inoculation

### I/ PRESENTATION et CARACTERISTIQUES

Cultures lyophilisées pour l'ensemencement direct du lait de fabrication, conditionnées en sachet papier PE ALU PE.

#### Composition

- Bactéries *Lactobacillus rhamnosus*

Cultures bioprotectrices avec une acidification très lente et décomposant le citrate pour former du diacétyl et de l'acétoïne. Les cultures PAL® LC 705 RM D offrent une très bonne résistance au sel.

Elles peuvent contribuer à inhiber la croissance et l'activité des micro-organismes indésirables (*Leuconostoc*, *Lactobacillus* et *Enterococcus*).

L'efficacité dépend de la souche et des espèces et est influencée par l'importance de la contamination. L'utilisateur doit vérifier son efficacité.

### II/ DOMAINES ET MODE D'EMPLOI

Produit	Quantité
Fromage à pâte pressée Emmental	0,5-2U/ 100 l de lait de fabrication
Emmental	0,5-2U/ 100 l de lait de fabrication

Les cultures PAL® LC 705 RM D sont préalablement réhydratées dans du lait ou dans de l'eau physiologique (9g NaCl/l) à 20/25°C pour obtenir une bonne répartition dans le produit à fermenter.

La totalité du contenu du sachet doit être mise en œuvre pour assurer la qualité constante du produit.

Les doses d'ensemencement préconisées sont données à titre indicatif, et peuvent être modulées en fonction des objectifs à atteindre. Nous n'acceptons aucune responsabilité en cas d'application inappropriée.

### III/ CONSERVATION ET STOCKAGE

Les informations suivantes sont imprimées sur chaque sachet : code article, nom du produit, nombre de doses, n° de lot, DDM et température de conservation.

Les cultures peuvent voyager à température ambiante pendant plusieurs jours sans préjudice pour leur qualité.

A réception, les cultures PAL® LC 705 RM D sont à conserver à -18°C ± 5 °C. Cette recommandation permet d'assurer une conservation longue jusqu'à la DDM, Date de Durabilité Minimale (minimum un an à compter de la date de fabrication).

### IV/ SPECIFICATIONS 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</i> spp.	abs/25 g

### I/ PRESENTATION and SPECIFICATIONS

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

#### Composition

- *Lactobacillus rhamnosus* bacteria

Bioprotective cultures with very slow acidification and decomposes citrate to diacetyl and acetoin.

PAL® LC 705 RM D cultures are very salt resistant.

These cultures inhibits growth and activity of undesired microorganisms (*Leuconostoc*, *Lactobacillus* and *Enterococcus*).

The efficiency depends on strain and species and is influenced by the contamination rate.

### II/ APPLICATIONS AND DIRECTIONS FOR USE

Product	Dose
Semi-hard cheese Emmental	0.5-2U/ 100 l of production milk
Emmental	0.5-2U/ 100 l of production milk

PAL® LC 705 RM D cultures have to be rehydrated in milk or physiological water (9g NaCl/l) at 20/25°C to obtain a good distribution in the fermented product.

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

The recommended inoculation rates are given as an indication, and can be modulated according to the objectives to be reached.

We do not accept any liability for improper application.

### III/ PRESERVATION AND STORAGE

Following information is printed on every bag: article code, product name, bag quantity, batch number, DDM and storage temperature.

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

At reception, PAL® LC 705 RM D cultures must be stored in the freezer at -18± 5°C. This recommendation ensures a long conservation until the best before date (two year from the production date).

### IV/ MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

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</i> spp.	neg/25 g





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

**VI/ STATUT OGM**

Les cultures **PAL® LC 705 RM D** ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés ou de dérivés d'OGM, et n'ont pas été produites à partir de ou par des 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.

**VI/ ORIGINE**

Les cultures **PAL® LC 705 RM D** sont fabriquées en France à partir de matières premières d'origine Européenne.

**VII/ ALIMENTARITE**

Les cultures **PAL® LC 705 RM D** sont des ingrédients alimentaires au sens de la réglementation CE 178/2002 et ne présentent pas de danger selon le règlement CE n°1272/2008.

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

**VIII/ IONISATION**

Les cultures **PAL® LC 705 RM D** ne sont pas soumises à ionisation, et n'ont pas été produites à partir d'ingrédients ionisés.

**IX/ DECLARATION ESB**

Les cultures **PAL® LC 705 RM D** ne contiennent pas d'ingrédient d'origine bovine suspecte.

**X/ STATUT KASHER/ HALAL**

Les cultures **PAL® LC 705 D** avec le code **RM** correspondent à la gamme certifiée Kasher et Halal, d'où la mention « RM » signifiant « Religious Mention ».

Ces cultures **PAL® LC 705 RM D** ne contiennent aucun ingrédient d'origine animale, et nos laboratoires n'utilisent pas d'alcool pour leur production.

**XI/ 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'arachides
X		Soja et produits 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)

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

**VI/ GMO STATUS**

**PAL® LC 705 RM 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.

**VI/ ORIGIN**

**PAL® LC 705 RM D** cultures are manufactured in France from European's raw materials.

**VII/ FOOD GRADE STATUS**

**PAL® LC 705 RM D** cultures are food ingredients according to the regulation EC 178/2002 and do not present any danger according to the EC regulation n°1272/2008.

These cultures do not contain whole seed, nor animal origin ingredients.

**VIII/ IONIZATION**

**PAL® LC 705 RM D** cultures are not submitted to ionization, and nor produced from ionized ingredients.

**IX/ BSE/TSE STATEMENT**

**PAL® LC 705 RM D** cultures do not contain any BSE suspected constituents of bovine origin.

**X/ KASHER/ HALAL STATUS**

**PAL® LC 705 D** cultures with **RM** code correspond to the range of certified Kosher and Halal cultures, hence the mention "RM" meaning "Religious Mention".

These cultures **PAL® LC 705 RM D** do not contain ingredient of animal origin, and our laboratories do not use alcohol during their production.

**XI/ ALLERGENS DECLARATION**

Allergens as defined by regulation 1169/2011/EC and its amendments.

YES	NO	Allergens
	X	Cereals containing gluten and products thereof
	X	Crustaceans and products thereof
	X	Eggs and products thereof
	X	Fish and products thereof
	X	Peanuts and products thereof
	X	Soybeans and products thereof
	X	Milk and products thereof (including lactose)
	X	Nuts and products thereof
	X	Celery and products thereof
	X	Lupin and products thereof
	X	Molluscs and products thereof
	X	Mustard and products thereof
	X	Sesame seeds and products thereof
	X	Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/kg)





Aucun ingrédient d'origine animale n'a été utilisé dans la production des cultures **PAL® LC 705 RM D**. Ces cultures sont donc utilisables dans la fabrication de produits végétariens, végétaliens, ou végans.

#### XII/ CODES ARTICLES

Désignations	Codes article
<b>PAL® LC 705 RM D2U</b>	<b>A04104</b>
<b>PAL® LC 705 RM D10U</b>	<b>A04048</b>
<b>PAL® LC 705 RM D50U</b>	<b>A04049</b>

#### XIII/ NANOMATERIAUX

Dans la fabrication de **PAL® LC 705 RM D**, aucun nanomatériau manufacturé défini dans le règlement (UE) N° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011, n'est utilisé intentionnellement.

#### XIV/ METAUX LOURDS

Les ingrédients utilisés dans la fabrication de **PAL® LC 705 RM D** sont conformes aux règlements UE 1881/2006 et UE 231/2012 concernant les teneurs maximales en contaminants.

#### XV/ EMBALLAGE

L'emballage utilisé pour le conditionnement des cultures **PAL® LC 705 RM D** est conforme au contact alimentaire selon les règlements UE 10/2011 du 14 janvier 2011 et CE 1935/2004 du 27 octobre 2004.

#### XVI/ 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

#### XVII/ HACCP

Les LABORATOIRES STANDA sont certifiés FSSC 22000 version 2018 et possèdent un système HACCP basé sur ce référentiel, ainsi que sur le règlement 852/2004.

*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.*

No ingredients of animal origin has been used in the production of **PAL® LC 705 RM D** cultures. These cultures can therefore be used in the manufacture of vegetarian, or vegans products.

#### XIII/ ARTICLE CODES

Name	Article codes
<b>PAL® LC 705 RM D2U</b>	<b>A04104</b>
<b>PAL® LC 705 RM D10U</b>	<b>A04048</b>
<b>PAL® LC 705 RM D50U</b>	<b>A04049</b>

#### XIII/ NANOMATERIALS

In the manufacture of **PAL® LC 705 RM D**, no manufactured nanomaterials as defined in Regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011, are intentionally used.

#### XIV/ HEAVY METALS

The ingredients used in the manufacture of **PAL® LC 705 RM D** comply with EU regulations 1881/2006 and EU 231/2012 concerning maximum levels of contaminants.

#### XV/ PACKAGING

The packaging used for **PAL® LC 705 RM D** cultures complies with food contact according to regulations EU 10/2011 of January 14, 2011 and EC 1935/2004 of October 27, 2004.

#### XVI/ LEGAL STATUS / LABELLING

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.

#### XVII/ HACCP

The LABORATOIRES STANDA are FSSC 22000 version 2018 certified and have a HACCP system based on this standard, as well as on regulation 852/2004.

*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.*

