



Présures Granday

BERTHELOT PRÉSURE DU BON FERMIER

Chymosin Mindestkonzentration: 50 mg/l

Koagulierendes Enzympräparat für die Käseherstellung

Lab, erhalten durch langsame Mazeration ausgewählter Kälbermägen

Produktinformation

BERTHELOT® «PRESURE DU BON FERMIER» enthält nur die im Kälbermagen natürlich vorkommenden Milchgerinnungsenzymen: **Chymosin und Rinderespsin**.

Die Qualität der verwendeten Rohstoffe und unsere Produktionsweise nach dem 6 Generationen übertragenen « *Know-how der Familie GRANDAY* », verleihen dem **BERTHELOT® «PRESURE DU BON FERMIER»** seine natürlichen **Tugenden und seinen traditionellen Charakter**. Die « langsame und lange » Mägen Mazeration führt zu Extraktion von Aminosäuren, kleinen Peptiden usw. nützlich während der gesamten Lebensdauer des Käses.

Dieses « Magensaft » Reichtum unterscheidet **BERTHELOT® «PRESURE DU BON FERMIER»** von klassischen Labsorten oder andere Gerinnungsmitteln. Dadurch ist es möglich bessere Qualitätskäse zu erhalten und gleichzeitig die Ausbeute zu verbessern.

BERTHELOT® «PRESURE DU BON FERMIER»: Ihr erstes Reifungsmittel!

BERTHELOT® «PRESURE DU BON FERMIER» ist für alle Käsesorten geeignet, ins besondere für stark demineralisierten Käse vom Typ Weißkäse, genau sowie für BIO-Käse.

Die Tiere werden zur Herstellung von Milch und Fleisch geschlachtet; Die Schlachtung ist unabhängig vom Lab-Bedarf.

ANWENDUNG

BERTHELOT® «PRESURE DU BON FERMIER» wird besonders für laktische Weichkäse empfohlen. Dieses Lab eignet sich für alle Arten von Käsetechnologie und auch für Schnittkäse, für schmelzende und cremige Käse. Seine Zusammensetzung macht es möglich, Milch mit leicht verfügbaren Wachstumsfaktoren anzureichern, und ist besonders nützlich für Milchsäurebakterien, Proteasenegative, wodurch die vorzeitige Alterung und das Risiko der Bitterkeit in Käse begrenzt werden. Diese Wachstumsfaktoren begünstigen auch die Entwicklung der Rinde Flora.

	Friskäse	Weichkäse	Stabilisierte Weichkäse	Schnittkäse
Dosierung (ml/100l Milch)	8 bis 50	40 bis 60	160 bis 280	240 bis 320

(Multiplizieren Sie die Dosis mit 8 im Vergleich zu einem Lab bei 520 mg /l, oder ein 140 IMCU-Lab)



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des
Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY
ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT
Tel +33(0)380 208 000
contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



Présures Granday

BERTHELOT PRÉSURE DU BON FERMIER

Chymosin Mindestkonzentration: 50 mg/l

Koagulierendes Enzympräparat für die Käseherstellung

Lab, erhalten durch langsame Mazeration ausgewählter Kälbermägen

EIGENSCHAFTEN

- ✓ Gelbes flüssiges Lab
- ✓ Minimaler Chymosingehalt : 50 mg/ l
- ✓ Chymosin 80% ± 5%
- ✓ Pepsin 20% ± 5%
- ✓ pH = 5,6 ± 0,20
- ✓ Dichte : 1,135 ± 0,006
- ✓ Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) : 18 Monate
(Dieses Produkt kann nach diesem Datum verwendet werden)

MIKROBIOLOGISCHE QUALITÄT

(Laboratoire prestataire accrédité COFRAC)

Keime	Methode	Kriterien
Aerobe mesophile Keimzahl	NF EN ISO 4833	< 50000 UFC/ml*
ASR à 46°C	NF V08-061 Oder intern.Methode	< 30 UFC/ml*
Coliforme 30° C	NF V 08-050	< 30 UFC/ml*
Escherichia coli	NF ISO 16649-2	< 1 UFC/ml
Hefen/ Schimmel	NF V08-059 Oder intern.Methode	< 1 UFC/ml
Staphylococcus aureus	Nach NFEN ISO 6888-3	Abwesenheit in 1 ml*
Fäkale Streptokokken	Nach XP-T90 416	< 1 UFC/ml
Salmonella	Nach NF ISO 16140 ou BRD-07/11-12/05	Abwesenheit in 25 ml *
Listeria monocytogenes	AES 10/3-09/00	Abwesenheit in 25 g

* Beschluss vom 19. Oktober 2006, Anhang

Die Ergebnisse mikrobiologischer Analysen sind nur in geschlossenen Originalbehältern gültig, ungeöffnete und bei einer positiven Temperatur unter 7 ° C gelagert.

ZUSAMMENSETZUNG

Wasser, Salz (NaCl), Natriumbenzoat-Kaliumsorbat (<0,5 g/l), natürliche Gerinnungsenzyme (Chymosin, Pepsin)

Nur für Lebensmittel, begrenzte Verwendung

ALLERGENE

Dieses Produkt ist in einer Werkstatt hergestellt, in der Labmägen von Kälbern, Ziegen und Lämmern verwendet wird.

Das Produkt kann natürliche vorkommende **Gesamt-Milchproteine** enthalten (gemäß Anhang II der Verordnung (EU) 1169/2011).



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des
Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY
ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT
Tel +33(0)380 208 000
contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



Présures Granday

BERTHELOT PRÉSURE DU BON FERMIER

Chymosin Mindestkonzentration: 50 mg/l

Koagulierendes Enzympräparat für die Käseherstellung

Lab, erhalten durch langsame Mazeration ausgewählter Kälbermägen

NÄHRWERTE

Gemäß Anhang V der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 gilt die Verpflichtung zur Angabe der Ernährung nicht für Lebensmittelenzyme.

GEBRAUCHSANWEISUNG

BERTHELOT® «PRESURE DU BON FERMIER» muss entsprechend dem Quantum-Satis-Prinzip entsprechend der Temperatur der Milch und der gewünschten Gerinnungszeit verwendet werden.

BERTHELOT® «PRESURE DU BON FERMIER» kann kurz vor dem Gebrauch verdünnt werden.

Verwenden Sie in diesem Fall kaltes chlorfreies trinkbares Wasser (<20 °C). Beim Einlaben muss die Verdünnung des Labs perfekt mit der Milch vermischt werden, um Gerinnungsdefekte zu vermeiden.

VERPACKUNGSGRÖSSEN

- ✓ 1 Liter
- ✓ 5 Liter, 10 Liter, 25 Liter Kanister
- ✓ 1000 Liter Behälter

*Für jede andere spezifische Verpackung,
Bitte uns befragen*

LAGERUNG

BERTHELOT® «PRESURE DU BON FERMIER» muss in der Originalverpackung lichtgeschützt bei einer positiven Temperatur von weniger als 7°C gelagert werden.

Es können sich Kristalle bilden: ein leichter Temperaturanstieg führt dazu, daß sie sich auflösen.

TRANSPORT

Unser Lab kann bei Raumtemperatur (bei weniger als 30°C - unter 7 Tagen) geliefert werden, da sich die gesundheitlichen Merkmale stabilisieren (pH-Wert, Salzgehalt ...).

Die in diesem Datenblatt angegebenen Lagerbedingungen nach Lieferung ermöglichen es, die Konformität des Produkts in Bezug auf die Gerinnungstätigkeit sicherzustellen.

Tests haben gezeigt, dass nach mindestens 3 Monaten Lagerung bei Raumtemperatur ein Enzymaktivitätsverlust von 5% beobachtet werden kann.

Alle unsere Gerinnungsmittel entsprechen EG aktuelle Vorschriften. Bitte stellen Sie sicher, dass dieses Produkt den Anforderungen des Verwendungslandes entspricht, wenn nicht in dem Europa.



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des
Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY
ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT
Tel +33(0)380 208 000
contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



Présures Granday

BERTHELOT PRÉSURE DU BON FERMIER

Chymosin Mindestkonzentration: 50 mg/l

Koagulierendes Enzympräparat für die Käseherstellung

Lab, erhalten durch langsame Mazeration ausgewählter Kälbermägen

Verkäuferbestätigung gemäß Artikel 11 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates

Name und Anschrift des Verkäufers **Laboratoires ABIA**
(Adresse unten)

Produktbezeichnung **BERTHELOT® « PRESURE DU BON FERMIER »**

Bestandteile: Wasser, Salz (NaCl), Natriumbenzoat, Kaliumsorbat, natürliche Gerinnungsenzyme (Chymosin, Pepsin)

Der Unterzeichnete bestätigt, dass dieses Erzeugnis weder „aus“ noch „durch“ GVO im Sinne der Verwendung dieser Begriffe in den Artikeln 3 und 11 der Verordnung (EU) 2018/848 hergestellt wurde, und keine Informationen vorliegen, die darauf schließen lassen, dass diese Erklärung falsch ist.

Der Unterzeichnete bestätigt, dass das vorstehend bezeichnete Erzeugnis die Anforderungen von Artikel 11 der Verordnung (EU) 2018/848 hinsichtlich des Verbots der Verwendung von GVO erfüllt.

Der Unterzeichnete verpflichtet sich, seinem Kunden und der für ihn zuständigen Kontrollstelle/Kontrollbehörde unverzüglich Mitteilung zu machen, wenn diese Bestätigung widerrufen oder geändert wird oder wenn Informationen bekannt werden, die die Richtigkeit der Bestätigung in Frage stellen.

Der Unterzeichnete ermächtigt die für die Kontrolle des Kunden zuständige Kontrollstelle/Kontrollbehörde im Sinne von Artikel 3 der Verordnung (EU) 2018/848, die Richtigkeit dieser Bestätigung zu prüfen und erforderlichenfalls Proben für den analytischen Nachweis zu ziehen. Ferner stimmt der Unterzeichnete zu, dass diese Aufgabe von einer unabhängigen Stelle vorgenommen werden kann, die von der Kontrollstelle schriftlich benannt wurde.

Der Unterzeichnete haftet für die Richtigkeit der Angaben dieser Bestätigung.

F – 21190 Meursault, Am 15. Februar 2024
Patrick GRANDAY, Président

P.O.

Laboratoires ABIA SAS
Z.A. Les Champs Lins
51 impasse du Pré des Taupes
21190 MEURSAULT
Tel. 03 80 20 80 00 - Fax 03 80 20 80 01



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des

Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY

ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT

Tel +33(0)380 208 000

contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com

VLOG Standard Annex 1	GMO-Free Certificate	Version: 01.09.22
	According to the VLOG "Ohne Gentechnik" Production and Certification Standard/EGGenTDurchfG Food Ingredients, Processing Aids and Other Substances	Obligatory as of: 01.01.2023

Producer/Supplier

Name:	Laboratoires ABIA	Phone/Fax:	+33(0) 380 208 000
Street address:	ZA Les Champs Lins 51 Impasse du Pré des Taupes	Email:	contact@groupe-granday.fr
City and postal code:	21190 MEURSAULT	Country:	FRANCE

For the following product and all its ingredients:

Product number supplier:	BERTHELOT " PRESURE DU BON FERMIER "		
Customer's product number:			
Exact product name:	Animal rennet (présure)		
Status/version of the valid product specification*:	v2 - 15/02/2024		
Ingredients:	Last living organism(s)**		
Water and salt	Mineral		
Sodium benzoate	Chemical synthesis		
Potassium sorbate	Chemical synthesis		
Chymosin & pepsin	Calf		

* This certificate shall be deemed to form part of the specifications referred to above. The specification mentioned is available for the customer.

** Please indicate the last living organism for all product ingredients that were used in the production process.

- (a) we certify that: The product and the food and food ingredients used to produce it contain no genetically modified organisms (GMOs); they do not consist of GMOs and are not produced from GMOs. Carryovers of GMOs are only tolerated if the GMO is approved in the EU and the detection limit of 0.1 % per ingredient is not exceeded. No GMOs were cultivated or released within 10 km of the beehives for apiary products. In the alternative, test results for the batch obtained according to VLOG requirements are available that show no genetic modification.
- (b) For ingredients of animal origin, we are in the possession of certificates in accordance with the VLOG Standard, the EU Regulation on Organic Production, or another standard recognised as equivalent.
- (c) No food, food ingredients, processing aids or other substances within the meaning of Sect. 3a (5) of the EC Genetic Engineering Implementation Act (EGGenTDurchfG) (see Glossary) that are produced by GMOs have been used to prepare, treat, process or mix the food or food ingredients (depth of review: back to the last living organism in the production process). Processing aids and other substances within the meaning of § 3a (5) EGGenTDurchfG have not been used for the aforementioned purposes even if they or their components were labelled as consisting of GMOs, containing GMOs or produced from GMOs in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 or 1830/2003 or, if they had been placed on the market, would have had to be labelled.

VLOG Annex 1	GMO-Free Certificate According to the VLOG "Ohne Gentechnik" Production and Certification Standard/EGGenTDurchfG Food Ingredients, Processing Aids and Other Substances	Version: 01.09.22 Obligatory as of: 01.01.23
-------------------------	--	--

We have suitable proof that requirements (a) to (c) were met for all components contained or used in the aforementioned product. Current declarations are on file. We have no evidence that raises doubts regarding compliance with the statutory requirements for the "Ohne Gentechnik" label. We agree to promptly send our customers/buyers and their certification body or licensing body a change notice or correction notice if this declaration is revoked or modified or if facts become known that raise doubts regarding compliance with statutory labelling requirements.

The certification or licensing body responsible for supervising the customer is authorised to verify the accuracy of this certification and to take samples for analytical evidence.

We assume liability for the accuracy of the statements in this declaration.

Patrick GRANDAY, President

Name, Position

Meursault

Place

2/15/24

Date

Signature

Company stamp

Laboratoires ABIA SAS

Z.A. Les Champs Lins

51 impasse du Pré des Taupes

21190 MEURSAULT

Tel. 03 80 20 80 00 - Fax 03 80 20 80 01

Glossary

Term	Explanation
EGGenTDurchfG	German EC Genetic Engineering Implementation Act: German act on the implementation of European Community or European Union regulations in the area of genetic engineering and on the labelling of food produced without genetic engineering processes. The relevant requirements of §§ 3a and 3b of this Act for the ingredients and other substances used are shown in this certificate.
GMO - "genetically modified organism"	An organism, the genetic material of which has been modified in a way which is not naturally possible by cross-breeding and/or natural recombination, with the exception of organisms in which a genetic modification has been induced by the use of the processes listed in Annex 1B to Directive 2001/18/EC (Article 2(1)(5) of Regulation (EC) No 1829/2003).
"Produced from GMOs"	Wholly or partly derived from GMOs, but not consisting of or containing GMOs (Article 2(1)(10) of Regulation (EC) No 1829/2003).
"Produced by GMOs"	Derived by using a GMO as the last living organism in the production process, but not containing or consisting of GMOs nor produced from GMOs (Art. 3 No. 60 of Regulation (EU) 2018/848).
"Living organism"	Any biological unit capable of reproducing or transferring genetic material (Art. 2 No. 1 of Directive 2001/18/EC, e.g. maize/corn grain; potato). The ability to propagate can be lost, for example, through crushing, drying or heating (e.g. maize/corn starch; potato starch).
Processing aids	Any substance not consumed as a food ingredient by itself, intentionally used in the processing of raw materials, foods or their ingredients, to fulfil a certain technological purpose during treatment or processing and which may result in the unintentional but technically unavoidable presence of residues of the substance or its derivatives in the final product, provided that these residues do not present any health risk and do not have any technological effect on the finished product (Art. 3 No. 65 of Regulation (EU) 2018/848).
"Other substances within the meaning of Sec. 3a (5) of the EGGenTDurchfG"	Substances within the meaning of § 5 para. 2 of the Food Labelling Ordinance (LMKV) as amended in Ordinance of 18th December 2007. This includes: • Components of an ingredient that were temporarily removed during manufacturing and then added back into the food without exceeding their original quantity, • Additives, aromas, enzymes and microorganism cultures that were contained in one or more ingredient of a food, as long as they no longer have a technological effect in the final product, • Solutions and carrier substances for additives, aromas, enzymes and microorganism cultures, as long as they are used only in technologically necessary quantities • Extraction solvents and • Substances used in the same way and for the same purpose as processing aids and which are present in the finished product, even in an altered form.
Standard recognised as equivalent	All standards recognized by VLOG as equivalent can be found here: Standards recognised as equivalent