

DEFINITION

Blend of mesophilic cultures in freeze-dried form for direct vat inoculation.

Mix of the following strains: *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. lactis var diacetylactis* and *Leuconostoc cremoris*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder	
Colour	Cream to beige	
Guaranteed specifications	Standards	Methods
Number of acidifying units/sachet	Sachet value +/-10%	M 91001 (internal method)
Significant values (for information only)		
Activity test: 3 UA*/100 L On 10% reconstituted skimmed milk	At 22°C: pH12h = 4.9 – 5.10 At 30°C: pH8h = 4.7 – 4.9	
Guaranteed microbiological specifications	Standards	Methods
Enterobacteria	cfu/g	<10
<i>Enterococcus</i>	cfu/g	<10
Yeasts - Moulds	cfu/g	<10
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	cfu/g	<10
Non-lactic acid bacteria	cfu/g	<500
<i>Salmonella</i>	cfu/25g	Absence
<i>Listeria monocytogenes</i>	cfu/25g	Absence
		NF V08-054
		FIL 149 A
		NF V08-059
		NF V08-057-1
		IDF 153:2002
		BIO N°12/16-09/05
		BIO N°12/09-07/02

APPLICATION

DI-PROX® M 244 mix is intended for the following types of cheese manufacturing: fresh cheeses and creams. It contains a high number of strain for an improved phages resistance.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 2 to 6 UA/100 L of milk.

E.g.: 2 to 3 UA /100 L of milk for fresh cheeses; 2 to 6 UA/100 L of milk for soft cheeses and cream.

STORAGE

Conservation: 24 months at -18°C
12 months at +4°C

LABELLING

Lactic cultures

ALLERGENS

According to Regulation (EU) No 1169/2011: Presence of milk, lactose.

METHOD OF USE

Used for direct inoculation in milk:

- Inoculate when the bottom of the vat is just covered with milk.
- Vigorous agitation promotes dissolution.

PACKAGING

DI-PROX® M 244 is delivered in 20 and 50 UA sachets.

COUNTRY OF ORIGIN

This product and its strain are manufactured in France by BIOPROX.

RELIGIOUS AND DIETARY STATUS

Halal and Kosher certified. Certificates available upon request.

Suitable for vegetarian and gluten-free diets.

No suitable for vegan diet.

GMO STATUS

This product is not, does not contain or does not originate from GMOs as defined in Regulation 1829/2003/EC. This product is therefore not subject to any labeling obligation within the meaning of Regulation 1830/2003 / EC.

IONIZATION STATUS

This product and the ingredients used to manufacture it are not ionized.

*UA: Unit of Acidification

DEFINITION

Mélange de souches lyophilisées de *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. lactis var diacetylactis* et *Leuconostoc cremoris*.
Ferments lactiques mésophiles pour l'ensemencement direct.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre	
Couleur	Crème à beige	
Spécifications garanties	Norme	Méthodes
Nombre d'unités acidifiantes	Valeur sachet +/-10%	M 91001 (méthode interne)
Valeurs significatives (à titre indicatif)		
Test d'activité : 3 UA*/100 L Sur lait écrémé reconstitué à 10%	A 22°C : pH12h = 4,90 – 5,10 A 30°C : pH8h = 4,70 – 4,90	
Spécifications microbiologiques garanties	Normes	Méthodes
Entérobactéries	ufc/g	<10
<i>Enterococcus</i>	ufc/g	<10
Levures moisissures	ufc/g	<10
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	ufc/g	<10
Bactéries non lactiques	ufc/g	<500
<i>Salmonella</i>	ufc/25g	Absence
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25g	Absence

APPLICATION

DI-PROX® M 244 est destiné à la fabrication des fromages de types : pâtes fraîches, crèmes. Il est composé d'un nombre élevé de souches lui conférant une bonne résistance aux bactériophages. En outre, lors de sa fabrication, les proportions de souches acidifiantes et aromatisantes sont ajustées pour obtenir une composition régulière

DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 2 à 6 UA/100 L de lait

Ex : 2 à 3 UA pour les pâtes fraîches, 2 à 6 UA pour les pâtes molles et la crème.

STOCKAGE

Conservation: 24 mois à -18°C
 12 mois à +4°C

ETIQUETAGE

Ferments lactiques

ALLERGENES

Selon le Règlement (UE) N°1169/2011 : Présence de lait, de lactose

UTILISATION

Utilisation en ensemencement direct dans le lait de fabrication :

-Saupoudrer dès que le fond de la cuve est recouvert de lait.

-Une bonne agitation favorise la dissolution.

CONDITIONNEMENT

DI-PROX® M 244 est livré en sachets de 20 et 50 UA.

PAYS D'ORIGINE

Ce produit et les souches qu'il contient sont fabriqués en France par BIOPROX.

REGIMES ALIMENTAIRES

Certifié Halal et Kasher, certificats disponibles sur demande.

Compatible avec régimes végétarien et sans gluten.

Incompatible avec régime végétalien.

OGM

Ce produit n'est pas, ne contient pas, ni n'est issu d'OGM tels que définis dans le règlement 1829/2003/CE. Ce produit n'est donc soumis à aucune obligation d'étiquetage au sens du règlement 1830/2003/CE.

IONISATION

Ce produit et les ingrédients utilisés pour le fabriquer ne sont pas ionisés.

*UA: Unité Acidifiante

