

DEFINITION

Cultures in freeze dried form for direct vat inoculation. Strains: *Streptococcus thermophilus*

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Cells Count (cfu/U*) (Viables cellules/U*)	2,0 x10 ¹⁰	M 92004 (internal method)

Guaranteed microbiological specifications		Standards	Methods
Enterobacteria	cfu/g	< 10	NF V08-054
Enterococcus	cfu/g	< 10	FIL 149 A
Yeasts - Moulds	cfu/g	< 10	NF V08-059
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	cfu/g	< 10	NF V08-057
Non-lactic acid bacteria	cfu/g	< 500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i>	cfu/25g	Not detected	BIO N° 12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i>	cfu/25g	Not detected	BIO N° 12/09-07/02

APPLICATION

VEGI-PROX® 01 has been specially developed for fermentation of plant-based recipes. This culture will deliver good fermentation time and mild flavour. In some plant-based recipes, this culture can develop a smooth and creamy texture and mouthfeel.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 50 U* / 1000L of recipe.

METHOD OF USE

Use for direct vat inoculation:
 - Culture when the bottom of the vat is just covered with the recipe.
 - Vigorous agitation promotes dissolution.

STORAGE

Conservation in its original packaging: 24 months at -18°C
 12 months at +4°C

PACKAGING

VEGI-PROX® 01 can be delivered in several sizes. Please ask your commercial to know what is available.

REGULATION

LABELLING

Lactic cultures.

ALLERGENS

According to Regulation (EU) No 1169/2011: Allergen free.

HEAVY METALS

Mercury : < 0.1 mg/kg - Lead : < 1.0 mg/kg - Cadmium : < 0.3 mg/kg - Arsenic : < 1.0 mg/kg.

COUNTRY OF ORIGIN

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

DIETARY STATUS

Suitable for vegetarian and gluten-free diets.
 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.

* U : Unit

Société Angevine de Biotechnologie BIOPROX

6, rue Barbès - CS80050 - 92532 Levallois-Perret cedex - France • Tel : +33 (0)1 81 93 00 70 • Fax : +33 (0)1 81 93 00 98 • info@bioprox.com • www.bioprox.com
 S.A.S. au capital de 2 500 000 € - RCS Nanterre 622 024 180 - Code APE : 2059 Z - N° TVA Intracommunautaire : FR 35622024180



DEFINITION

Souches lyophilisées de *Streptococcus thermophilus* pour l'ensemencement direct

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème à beige

Spécifications garanties	Standards	Methods
Numération (ufc/U*) (cellules viables/U*)	2,0 x10 ¹⁰	M 92004 (méthode interne)

Spécifications microbiologiques garanties	Normes	Méthodes
Entérobactéries ufc/g	< 10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i> ufc/g	< 10	FIL 149 A
Levures moisissures ufc/g	< 10	NF V08-059
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +) ufc/g	< 10	NF V08-057
Bactéries non lactiques ufc/g	< 500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i> ufc/25g	Non détecté	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i> ufc/25g	Non détecté	BIO N°12/09-07/02

APPLICATION

VEGI-PROX® 01 a été spécialement développé pour la fermentation de matrices végétales. Ce ferment permet un temps de fermentation correct et un gout doux. Selon les matrices, les recettes, une texture onctueuse peut être observée.

DOSE D'EMPLOI

50 U* /1000L de préparation

UTILISATION

Utilisation en ensemencement direct dans la recette de fabrication :
 - Saupoudrer dès que le fond de la cuve est recouvert de la préparation.
 - Une bonne agitation favorise la dissolution.

STOCKAGE

Conservation dans son emballage d'origine: 24 mois à -18°C
 12 mois à +4°C

CONDITIONNEMENT

VEGI-PROX®01 est disponible en plusieurs formats. Merci de voir avec votre commercial pour obtenir plus d'informations.

REGLEMENTATION

ETIQUETAGE

Ferments lactiques.

ALLERGENES

Selon le Règlement (UE) N°1169/2011 : Absence d'allergène.

METAUX LOURDS

Mercuré : < 0,1 mg/kg - Plomb : < 1,0 mg/kg - Cadmium : < 0,3 mg/kg - Arsenic : < 1,0 mg/kg.

PAYS D'ORIGINE

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

REGIMES

Compatible avec régimes végétarien et sans gluten.

ALIMENTAIRES

Compatible 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.

*U : Unité

Société Angevine de Biotechnologie BIOPROX

6, rue Barbès - CS80050 - 92532 Levallois-Perret cedex - France ● Tel : +33 (0)1 81 93 00 70 ● Fax : +33 (0)1 81 93 00 98 ● info@bioprox.com ● www.bioprox.com
 S.A.S. au capital de 2 500 000 € - RCS Nanterre 622 024 180 - Code APE : 2059 Z - N° TVA Intracommunautaire : FR 35622024180

