

DEFINITION

Culture of *Geotrichum candidum*, yeast like morphology with an ivory color.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Yellowish

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Cells Count (cfu/D*) (Viabiles cellules/D)	2,0 x 10 ⁷	M 0101 (internal method)

Guaranteed microbiological specifications		Standards	Methods
Enterobacteria	cfu/g	< 10	NF V08-054
Enterococcus	cfu/g	< 10	FIL 149 A
Staphylococcus (coagulase +)	cfu/g	< 10	NF V08-057
Salmonella	cfu/25g	Not detected	BIO N°12/16-09/05
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Not detected	BIO N°12/09-07/02

APPLICATION

AROMA-PROX® GC 065 has been developed for ripening of many cheeses, as *Geotrichum* provides desacidification and a fast growth on curd surface. It develops a nice bright ivory color with delicate milk flavor. It's high enzymatic activity improves flavor and cheese texture.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 1 to 6 D / 1000 L of milk

METHOD OF USE

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

STORAGE

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

PACKAGING

AROMA-PROX® GC 065 can be delivered in several sizes. Please ask your commercial to know what is available.

REGULATION

LABELLING

Ripening ferment

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 strain are manufactured in France by BIOPROX.

RELIGIOUS AND 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.

*D : Dose

DEFINITION

Culture de *Geotrichum candidum*, morphologie type levure, de couleur blanc ivoire.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Jaunâtre

Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Numération (ufc/D*) (cellules viables/D)	2,0 x 10 ⁷	M 0101 (méthode interne)

Spécifications microbiologiques garanties	Normes	Méthodes
Entérobactéries ufc/g	< 10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i> ufc/g	< 10	FIL 149 A
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +) ufc/g	< 10	NF V08-057
<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

AROMA-PROX® GC 065 s'utilise pour l'affinage de fromages où l'on recherche une désacidification et une pousse rapide de la croûte. Il développe un feutrage blanc ivoire brillant et génère des notes aromatiques lactées. Son activité enzymatique contribue à l'amélioration du goût et de la texture des fromages.

DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 1 à 6 D pour 1000 L de lait

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.

STOCKAGE

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

CONDITIONNEMENT

AROMA-PROX® GC 065 est disponible en plusieurs formats. Merci de voir avec votre commercial pour obtenir plus d'informations

REGLEMENTATION

ETIQUETAGE

Ferments d'affinage

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.

*D : Dose