

DEFINITION

Culture in freeze dried form for direct vat inoculation. Strain: *Enterococcus faecium*

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specification	Standards	Methods
Cells Count (cfu/D*) (Viables cellules/D)	$3.5 \pm 0.5 \times 10^{11}$	M 92001 (internal method)

Significant value (for guidance)

Proteolysis activity (1 sachet in 1000 l)	3.5 +/- 1.0 meq valine
--	------------------------

Guaranteed microbiological specifications	Standards	Methods
Enterobacteria	cfu/g	<10
Yeasts-moulds	cfu/g	<10
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	cfu/g	<10
<i>Salmonella</i>	cfu/25g	Absence
<i>Listeria monocytogenes</i>	cfu/25g	Absence

EXAMPLES OF APPLICATION

Prematuration, lactic curds, soft cheeses, continental cheeses...

AMOUNT TO USE:

1 to 10 D / 1000 L of milk

STORAGE

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

ALLERGENS

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

METHOD OF USE

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

PACKAGING

AROMA-PROX EF 031® is supplied in 20 D 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.

TOXICOLOGICAL INFORMATION

Food grade

*D: Dose

DEFINITION

Souche lyophilisée d'*Enterococcus faecium* pour l'ensemencement direct

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre	
Couleur	Crème à beige	
Spécifications garanties	Norme	Méthodes
Numération (ufc/D*) (cellules viables/D)	$3,5 \pm 0,5 \times 10^{11}$	M 92001 (méthode interne)
Valeurs significatives (à titre indicatif)		
Activité protéolytique (1 sachet dans 1000 l)	3,5 +/- 1,0 meq valine	
Spécifications microbiologiques garanties	Normes	Méthodes
Entérobactéries	ufc/g	<10
Levures moisissures	ufc/g	<10
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	ufc/g	<10
<i>Salmonella</i>	ufc/25g	Absence
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25g	Absence

APPLICATION

Prématuration, caillés lactiques, fromages à pâte molle, fromages à pâte pressée...

DOSE D'EMPLOI

1 à 10 D pour 1000L de lait

STOCKAGE

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

ALLERGENES

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

UTILISATION

Utilisation en ensemencement direct dans le lait de fabrication :

- Verser dès que le fond de la cuve est recouvert de lait.
- Une bonne agitation favorise l'homogénéisation.

CONDITIONNEMENT

AROMA-PROX[®] EF 031 est livré en sachet de 20 D.

PAYS D'ORIGINE

Ce produit et la souche 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.

INFORMATION TOXICOLOGIQUE

Usage alimentaire.

*D: Dose