

DEFINITION

Culture for direct vat inoculation. Strain: *Geotrichum candidum* (mold-like culture)

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Liquid
Colour	Beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Cells Count (cfu/D*) (Viabiles cellules/D)	> 5x10 ⁷	M 92004 (internal method)

Guaranteed microbiological specifications	Standards	Methods	
Enterobacteria	cfu/mL	< 10	NF V08-054
Enterococcus	cfu/mL	< 10	FIL 149 A
Staphylococcus (coagulase +)	cfu/mL	< 10	NF V08-057
Bacteria aerobic mesophilic	cfu/mL	< 10	M 75010 (internal method)
Salmonella	cfu/25mL	Not detected	BIO N°12/16-09/05
Listeria monocytogenes	cfu/25mL	Not detected	BIO N°12/09-07/02

APPLICATION

AROMA-PROX® GC 041 has been developed for ripening of many cheeses, as *Geotrichum* provides rapid desacidification of the surface of the curd. *Geotrichum candidum* produces a short white mycelium and promotes the development of other cultures of ripening (*Penicillium*, *Brevibacterium*), contributes to the global aroma of the cheese through the production of typical flavors and improves the appearance of the rind of cheese.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 1 to 6 D / 1000 L of milk (Depend to cheese manufacturing)

STORAGE

Shelf life: 8 months at +4°C closed flask. Use within 24H after opening.

LABELLING

Lactic cultures

ALLERGENS

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

HEAVY METALS

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

METHOD OF USE

- Stirring vigorously the flask before using.

- Using types:

Inoculate the manufacturing milk, by pulverizing or in wash solution of washed rind cheese.

PACKAGING

AROMA-PROX® GC 041 can be delivered in several sizes. Please ask your commercial to know what is available.

COUNTRY OF ORIGIN

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

RELIGIOUS AND DIETARY STATUS

Halal and Kosher Certificates available upon request. 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 liquide de *Geotrichum candidum* (forme moisissure)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Liquide	
Couleur	Beige	
Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Numération (ufc/D*) (cellules viables/D)	> 5x10 ⁷	M 92004 (méthode interne)
Spécifications microbiologiques garanties	Normes	Méthodes
Entérobactéries ufc/mL	< 10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i> ufc/mL	< 10	FIL 149 A
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +) ufc/mL	< 10	NF V08-057
Bactéries aérobies mésophiles ufc/mL	< 10	M 75010 (méthode interne)
<i>Salmonella</i> ufc/25mL	Non détecté	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i> ufc/25mL	Non détecté	BIO N°12/09-07/02

APPLICATION

AROMA-PROX® GC 041 s'utilise pour l'affinage de fromages où l'on recherche une désacidification rapide de la croûte. *Geotrichum candidum* produit un mycélium blanc ras et favorise le développement des autres ferments d'affinage (*Penicillium*, *Brevibacterium*). Il contribue à l'aromatisation du fromage par la production de molécules aromatisantes et améliorent l'aspect de la croûte

DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 1 à 6D pour 1000 L de lait

STOCKAGE :

Conservation : 8 mois à +4°C, flacon non ouvert. Après ouverture, utiliser dans les 24h.

ETIQUETAGE : Ferments lactiques

ALLERGENES

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

METAUX LOURDS

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

UTILISATION

- Agiter vigoureusement le flacon avant utilisation.
- Utilisation en ensemencement direct dans le lait de fabrication, en pulvérisation ou dans les solutions de soin.

CONDITIONNEMENT

AROMA-PROX® GC 041 est disponible en plusieurs formats. Merci de voir avec votre commercial pour obtenir plus d'informations.

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

REGIMES ALIMENTAIRES

Certificats Halal et Kasher disponibles sur demande.
Compatible avec régimes végétarien et sans gluten.
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

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

