

DEFINITION

Culture of *Geotrichum candidum* slightly wavy morphology with cream white color.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Appearance	Liquid	
Colour	yellowish	
Guaranteed specification	Standards	Methods
Cells Count/U (Viabiles cellulues/U)	2 x10 ⁷	M 92004 (internal method)

Guaranteed microbiological specifications		Standards	Methods
Enterobacteria	cfu/ml	<10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i>	cfu/ml	<10	FIL 149 A
Bacteria aerobic mesophilic	ufc/ml	<10	M 75010 (internal method)
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	cfu/ml	<10	NF V08-057-1
<i>Salmonella</i>	cfu/25ml	Absence	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i>	cfu/25ml	Absence	BIO N°12/09-07/02

APPLICATION

The **AROMA-PROX® GC 071** has been developed for ripening of many cheeses, as *Geotrichum* provides desacidification and a fast growth on curd surface. Cream appearance with a strong drying power. Slightly wavy mostly in long ripening. The **AROMA-PROX® GC 071** brings a particular "raw milk flavor" very suitable for goat, sheep, lactic technologies.

AMOUNT TO USE

1 to 6 Dose / 1000 L of milk (depend to cheese manufacturing)

STORAGE

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

LABELLING

Ripening ferment

METHOD OF USE

- Stir vigorously the flask before use.
- Use: add directly to the milk or by spraying or in rind solutions

PACKAGING

The **AROMA-PROX® GC 071** is delivered in 10 or 20 Dose flask.

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.

*D: Dose

DEFINITION

Culture de *Geotrichum candidum*, morphologie levurée et légèrement ondulée de couleur crème

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Liquide
Couleur	Jaunâtre

Spécifications garanties	Norme	Méthodes
Numération cellulaires/U (cellules viables/U)	2 x10 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
Flore contaminante	ufc/ml	<10	M 75010 (méthode interne)
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	ufc/ml	<10	NF V08-057-1
<i>Salmonella</i>	ufc/25ml	Absence	BIO N° 12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25ml	Absence	BIO N° 12/09-07/02

APPLICATION

L'AROMA-PROX® GC 071 s'utilise pour l'affinage de fromages où l'on recherche une désacidification et une pousse rapide de la croûte. Aspect crème avec un fort pouvoir desséchant et une capacité de vermiculer légèrement. L'AROMA-PROX® GC 071 apporte une typicité particulière type « lait cru » très adaptée en technologies lactiques chèvre et brebis.

DOSE D'EMPLOI

1 à 6 Doses pour 1000 L de lait (dépend du fromage fabriqué).

STOCKAGE

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

ETIQUETAGE

Ferments d'affinage

UTILISATION

Agiter vigoureusement le flacon avant utilisation.

Utilisation en ensemencement direct dans le lait de fabrication, en pulvérisation ou dans les solutions de soins.

CONDITIONNEMENT

L'AROMA-PROX® GC 071 est livré en flacons de 10 et 20 Doses.

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.

*D: Dose

