

DEFINITION

Culture in freeze dried form for direct vat inoculation. Strains: *Candida utilis*, *Staphylococcus xylosum*, *Lactiplantibacillus plantarum subsp. plantarum* (formerly known as *Lactobacillus plantarum*), *Lacticaseibacillus rhamnosus* (formerly known as *Lactobacillus rhamnosus*).

PRODUCT DESCRIPTION

| | |
|------------|----------------|
| Appearance | Powder |
| Colour | Cream to beige |

| Guaranteed specifications | Standards | Methods |
|---|-----------|---------------------------|
| Cells Count (cfu/D*) (Viables cellules/D) | / | M 92004 (internal method) |

APPLICATION

AROMA-PROX® MA 02 has been developed for ripening and flavouring of different uncooked pressed cheeses types and also for soft cheeses types. This mix will offer development of specific flavours.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 10D* / 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® MA 02 can be delivered in several sizes. Please ask your commercial to know what is available.

REGULATION

LABELLING

Ripening culture

ALLERGENS

According to Regulation (EU) No 1169/2011: Presence of milk derivatives

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.
 No suitable for vegan diet.

GMO STATUS

This product was manufactured neither 'from' nor 'by' GMOs as those terms are used in Articles 2 and 9 of Council Regulation (EC) No 834/2007 and 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

Mélange de souches lyophilisées de *Candida utilis*, *Staphylococcus xylosus*, *Lactiplantibacillus plantarum* subsp. *plantarum* (anciennement *Lactobacillus plantarum*), *Lacticaseibacillus rhamnosus* (anciennement *Lactobacillus rhamnosus*) pour l'ensemencement direct.

DESCRIPTION DU PRODUIT

| | |
|---------|---------------|
| Aspect | Poudre |
| Couleur | Crème à beige |

| Spécifications garanties | Normes | Méthodes |
|--|--------|---------------------------|
| Numération (ufc/D*) (cellules viables/D) | / | M 92004 (méthode interne) |

APPLICATION

AROMA-PROX® MA 02 a été spécialement développé pour l'affinage et le goût des pâtes pressées non cuites et des pâtes molles. Ce mélange permet le développement d'arômes caractéristiques pour ces fromages.

DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 10D 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

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

CONDITIONNEMENT

AROMA-PROX® MA 02 est disponible en plusieurs formats. Merci de voir avec votre commercial pour obtenir plus d'informations.

REGLEMENTATION

ETIQUETAGE

Cultures d'affinage

ALLERGENES

Selon le Règlement (UE) N°1169/2011 : Présence de lait ou dérivés de lait.

METAUX LOURDS

Mercure: < 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

Incompatible avec régime végétalien.

OGM

Ce produit n'a pas été obtenu «à partir» ou «par» des OGM au sens des articles 2 et 9 du règlement (CE)n°834/2007 du Conseil et 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