

AROMA-PROX® PBF 01

Ripening and aroma culture

TEMPORARY DOCUMENT / PRODUCT UNDER DEVELOPMENT 11/2020

DEFINITION

Culture in freeze dried form for direct vat inoculation. Strain: *Propionibacterium freudenreichii*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder	
Colour	White to cream	
Guaranteed specifications	Standards	Methods
Cells Count (cfu/D*) (Viables cells/D)	5x10e9	M 92004 (internal method)

APPLICATION

AROMA-PROX® PBF 01 has been designed for eyes formation and medium fruity taste intensity development during the ripening of semi hard and hard cheeses.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 10D* / 1000 L of milk for Emmental
30D*/1000L of milk for Maasdam

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® PBF 01 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

Souche lyophilisée de *Propionibacterium freudenreichii* pour l'ensemencement direct.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Blanc à crème

Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Numération (ufc/D*) (cellules viables/D)	5x10e9	M 92004 (méthode interne)

APPLICATION

AROMA-PROX® PBF 01 a été spécialement développée pour la formation d'ouvertures et le développement d'un goût fruité d'intensité moyenne lors de l'affinage des pâtes pressées cuites et non cuites.

DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 10D* pour 1000 L de lait pour l'Emmental
30D* pour 1000L de lait pour le Maasdam

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® PBF 01 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

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

ALIMENTAIRES

Compatible avec régimes végétarien et sans gluten.
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