

## DEFINITION

Pure culture of *Lactobacillus plantarum* in freeze dried form for direct vat inoculation.

## PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Cells Coun (cfu/D*) (Viable cells)	$7.0 \pm 2.0 \times 10^{10}$	M 92004 (internal method)

Guaranteed microbiological specifications	Standards	Methods	
Enterobacteria	cfu/g	< 10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i>	cfu/g	< 10	FIL 149 A
Yeasts - Moulds	cfu/g	< 10	NF V08-059
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	cfu/g	< 10	NF V08-057
Non-lactic acid bacteria	cfu/g	< 500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i>	cfu/25g	Not detected	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i>	cfu/25g	Not detected	BIO N°12/09-07/02

## APPLICATION

**BIOPROX® P 94** has been developed for the biopreservation of dairy products. It consists of a single *Lactobacillus* strain selected for its inhibitory capacity against a broad range of contaminating microorganisms including molds and yeasts. Thus, **BIOPROX® P 94** is inoculated in addition to the lactic starter culture and improves the shelf life of the finished product by inhibiting many contaminating yeasts and molds. **BIOPROX® P 94** has a high degree of efficacy and has no impact on additional post-acidification.

## AMOUNT TO USE

Manufacturing : 40D / 1000 L of milk.

## STORAGE

Conservation in its original packaging: 24 months at -18°C  
12 months at +4°C

## LABELLING

Lactic cultures

## ALLERGENS

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

## 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

Used for direct inoculation in milk:

- Inoculate when the bottom of the vat is just covered with milk.
- Vigorous agitation promotes dissolution.

## PACKAGING

**BIOPROX® P94** 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.

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.

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



## DEFINITION

Souche pure de *Lactobacillus plantarum* pour l'ensemencement direct des laits de fabrication.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème à beige

Spécifications garanties	Norme	Méthodes
Numération (ufc/D*) (Cellules viables)	$7,0 \pm 2,0 \times 10^{10}$	M 92004 (méthode interne)

Spécifications microbiologiques garanties	Normes	Méthodes
Entérobactéries ufc/g	< 10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i> ufc/g	< 10	FIL 149 A
Levures moisissures ufc/g	< 10	NF V08-059
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +) ufc/g	< 10	NF V08-057
Bactéries non lactiques ufc/g	< 500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i> ufc/25g	Non détecté	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i> ufc/25g	Non détecté	BIO N°12/09-07/02

## APPLICATION

Le ferment **BIOPROX® P 94** a été développé pour la bioprotection des produits laitiers. Il est composé d'une souche de *Lactobacillus* choisie pour ses capacités d'inhibition contre une large gamme de micro-organismes contaminants y compris les moisissures et les levures. Ainsi, **BIOPROX® P 94** est inoculé en plus de la culture de ferments lactiques pour améliorer la durée de vie du produit fini en inhibant de nombreuses levures et moisissures indésirables dans les produits. **BIOPROX® P 94** agit efficacement sans impact sur la qualité et n'accroît pas la post-acidification.

## DOSE D'EMPLOI

Utilisation en lait fermenté : 40D / 1000 L of milk.

## STOCKAGE

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

## ETIQUETAGE :

Ferments lactiques

## ALLERGENES

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

## METAUX LOURDS

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

## 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.

## CONDITIONNEMENT

Le **BIOPROX P 94** 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.  
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.

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

