AROMA-PROX® BL 404

Ripening and aroma culture

620404 – 10/2021

DEFINITION Flavoring pigmented culture : *Brevibacterium linens*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Halotolerance	0-15 % NaCl
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Cells Count (cfu/D*) (Viables cellules/D)	≥ 5 x10^{10}	M 92004 (internal method)

Guaranteed microbiological specifications		Standards	Methods
Enterobacteria	cfu/g	< 10	ISO 21528-2
Enterococcus	cfu/g	< 10	M 92001 (internal method)
Staphylococcus (coagulase +)	cfu/g	< 10	ISO 6888-1
Salmonella	cfu/25g	Not detected	BIO N°12/16-09/05
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Not detected	BIO N°12/11-03/04

APPLICATION **The AROMA-PROX® BL 404** is a halo-tolerant, aerobic corynebacterium. Very fast growth on the surface of the cheeses at neutral pH. Good growth at low pH (5-5.5). The **AROMA-PROX® BL 404** develops a nice dark orange colour with a sulfur flavour (methanethiol).

AMOUNT TO USE Manufacturing: 2 to 10 D / 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 Powder : Conservation in its original packaging: 24 months at –18°C
12 months at +4°C

PACKAGING **AROMA-PROX® BL 404** can be delivered in several sizes. Please ask your commercial to know what is available.

REGULATION

LABELLING Lactic cultures

ALLERGENS According to Regulation (EU) No 1169/2011: Presence of milk or 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 Halal and Kosher Certificates available upon request.
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

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

AROMA-PROX® BL 404

Culture d'affinage et d'aromatisation

620404 – 10/2021

DEFINITION Culture pigmentée aromatique : *Brevibacterium linens*

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Halotolerance	0-15 % NaCl
Couleur	Crème à beige

Spécifications guaranties	Normes	Méthodes
Numération (ufc/D*) (cellules viables/D)	≥ 5 x10^{10}	M 92004 (méthode interne)

Spécifications microbiologiques garanties		Normes	Méthodes
Entérobactéries	ufc/g	< 10	ISO 21528-2
Enterococcus	ufc/g	< 10	M 92001 (méthode interne)
Staphylococcus (coagulase +)	ufc/g	< 10	ISO 6888-1
Salmonella	ufc/25g	Non détecté	BIO N°12/16-09/05
Listeria monocytogenes	ufc/25g	Non détecté	BIO N°12/11-03/04

APPLICATION **L'AROMA-PROX® BL 404** est une corynébactérie très halotolérante, aérobie à croissance très rapide à la surface des fromages à pH proche de la neutralité. Bonne croissance à pH bas (5-5.5). Il apporte une belle coloration orange foncé. **L'AROMA-PROX® BL 404** se caractérise par un profil très aromatique,soufré (methanethiol) et peu morgeant en fin d'affinage.

DOSE D'EMPLOI Fabrication : 2 à 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 Conservation dans son emballage d'origine: 24 mois à –18°C
12 mois à +4°C

CONDITIONNEMENT **AROMA-PROX® BL 404** est disponible en plusieurs formats. Merci de voir avec votre commercial pour obtenir plus d'informations.

REGLEMENTATION

ETIQUETAGE Ferments lactiques

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 ALIMENTAIRES Certificats Halal et Kasher disponibles sur demande.
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

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