

### DEFINITION

Flavouring pigmented culture : *Brevibacterium linens*

### PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Halotolerance	0-12 % NaCl
Colour	Mat to orange

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Cells Count (cfu/D*) (Viables cellules/D)	$\geq 5 \times 10^{10}$	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

**AROMA-PROX® BL 405** is a halo-tolerant, aerobic corynebacterium. Very fast growth on the surface of the cheeses at a neutral pH. The **AROMA-PROX® BL 405** develops a pale orange colour with a slight sulphur flavour (methanethiol).

### AMOUNT TO USE

Manufacturing: 2 to 10 D / 1000 L of milk (depend on cheese manufacturing)

### METHOD OF USE

- Inoculation in milk directly in the maturation tank or manufacturing tank.
- By spray : after rehydration in a 5% salt solution at 10°C of the entire pouch 30 minutes before use with regular agitation.
- Ripening care : after rehydration of the entire pouch 30 minutes.

### STORAGE

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

### PACKAGING

**AROMA-PROX® BL 405** 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



### DEFINITION

Culture pigmentée aromatique : *Brevibacterium linens*

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Halotolerance	0-12 % NaCl
Couleur	Orange mat

Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Numération (ufc/D*) (cellules viables/D)	$\geq 5 \times 10^{10}$	M 92004 (méthode interne)

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

### APPLICATION

**AROMA-PROX® BL 405** 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 faible coloration orangée. **AROMA-PROX® BL 405** se caractérise par un profil aromatique léger, soufré (methanethiol) et peu morgeant en fin d'affinage.

### DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 2 à 10D pour 1000 L de lait (dépend du fromage fabriqué).

### UTILISATION

- Inoculation dans le lait : ensemencement direct de la totalité du lyophilisat dans le tank de maturation ou la cuve de fabrication.
- Vaporisation : après réhydratation de la totalité du lyophilisat 30 minutes avant utilisation avec agitation régulière dans une eau saumurée à 5% à 10°C.
- Soins en cave (frottage ou lavage) : après réhydratation de la totalité du lyophilisat 30 minutes avant utilisation.

### STOCKAGE

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

### CONDITIONNEMENT

**AROMA-PROX® BL 405** 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

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

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

