

DEFINITION

Flavouring culture : *Brevibacterium aurantiacum*

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder	
Colour	Gold / yellow-orange	
Guaranteed specifications	Standards	Methods
Cells Count (cfu/D*) (Viabes 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)
Yeasts - Moulds cfu/g	< 10	ISO 6611
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® BA 406 is a halo-tolerant, aerobic corynebacterium. Very fast growth on the surface of the cheeses at a neutral pH. AROMA-PROX® BA 406 develops a nice mat golden colour with a typical flavour.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 2 to 15 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 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® BA 406 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 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 aromatique : *Brevibacterium aurantiacum*

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Doré / jaune – orangé

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

Spécifications microbiologiques garanties	Normes	Méthodes
Entérobactéries	ufc/g	< 10
Enterococcus	ufc/g	< 10
Levures moisissures	ufc/g	< 10
Staphylococcus (coagulase +)	ufc/g	< 10
Salmonella	ufc/25g	Non détecté
Listeria monocytogenes	ufc/25g	Non détecté

APPLICATION

AROMA-PROX® BA 406 est une corynébactérie très halotolérante, aérobie à croissance très rapide à la surface des fromages à pH proche de la neutralité. Il apporte une belle coloration dorée mate. **AROMA-PROX® BA 406** se caractérise par un profil aromatique léger et unique, son phénotype est non morgeant en fin d'affinage.

DOSE D'EMPLOI

2 à 15 D pour 1000 L de lait

UTILISATION

- Inoculation dans le lait : ensemencement direct de la totalité de 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® BA 406 est disponible en plusieurs formats. Merci de voir avec votre commercial pour obtenir plus d'informations.

REGLEMENTATION

ETIQUETAGE

Ferments 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.

RÉGIMES

Certificats Halal et Kasher disponibles sur demande.

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

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

