

## DEFINITION

Blend of mesophilic cultures in freeze dried form for direct vat inoculation. Pure strain of *Lactococcus lactis subsp.cremoris*.

## PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidifying test	pH8h = 4.50 – 4.70	ISO 26323:2009

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 V09-057
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

**DI-PROX® M 187** mix has been developed for the following types of cheese manufacturing: creams, soft white cheeses, fresh products where a high viscosity is needed.

## AMOUNT TO USE

Manufacturing : 0.4 to 3 UA /100 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 derivatives

## HEAVY METALS

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

**DI-PROX® M 187** is delivered in 20 and 50 UA sachets.

## 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.

\*UA : Unit of Acification

## DEFINITION

Mélange de souches lyophilisées de *Lactococcus lactis subsp cremoris*. Ferment lactique mésophile pour l'ensemencement direct.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème à beige

Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Acidifying test	pH <sub>8h</sub> = 4,50 – 4,70	ISO 26323:2009

Spécifications microbiologiques garanties		Normes	Méthodes
Enterobacteria	ufc/g	< 10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i>	ufc/g	< 10	FIL 149 A
Yeasts - Moulds	ufc/g	< 10	NF V08-059
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	ufc/g	< 10	NF V09-057
Non-lactic acid bacteria	ufc/g	< 500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i>	ufu/25g	Non détecté	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25g	Non détecté	BIO N°12/09-07/02

## APPLICATION

**DI-PROX<sup>®</sup> M 187** a été mis au point pour la fabrication des fromages de types : Crèmes, fromages blancs lissés où l'on recherche un fort pouvoir épaississant.

## DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 0,4 à 3 UA / 100 L de lait.

## 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

Mercuré : < 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

**DI-PROX<sup>®</sup> M 187** est livré en sachets de 20 et 50 UA sachets.

## PAYS D'ORIGINE

Ce produit et la souche 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.

\*UA : Unités Acidifiantes