

DEFINITION

Yeast culture of *Debaryomyces hansenii*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Cells Count (cfu/D*) (Viabiles cellules/D)	$\geq 2 \times 10^9$	M 92004 (internal method)

Guaranteed microbiological specifications		Standards	Methods
Enterobacteria	cfu/g	< 10	ISO 21528-2
<i>Enterococcus</i>	cfu/g	< 10	M 92001 (internal method)
Yeasts - Moulds	cfu/g	< 10	ISO 6611
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	cfu/g	< 10	ISO 6888-1
Non-lactic acid bacteria	cfu/g	< 500	ISO 13559
<i>Salmonella</i>	cfu/25g	Not detected	BIO N° 12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i>	cfu/25g	Not detected	BIO N° 12/11-03/04

APPLICATION

AROMA-PROX® DH 040 has a high growth rate at any pH and allows the development of neutrophilic flora (*Corynebacteria*, *Micrococcus*, *Brevibacterium linens*, etc.) Its metabolism (low proteolytic, aminopeptidasic, lipolytic activities) produces aromatic compounds and develops the cheese flavour. **AROMA-PROX® DH 040** reduces bitterness and preserves against air fungal contamination.

AMOUNT TO USE

1 to 6 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 3 % salted 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® DH 040 can be delivered in several sizes. Please ask your commercial to know what is available.

REGULATION

LABELLING

Ripening starter

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 Anonyme 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 de levure de surface et aromatique : *Debaryomyces hansenii*

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème

Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Numération (ufc/D*) (cellules viables/D)	$\geq 2 \times 10^9$	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)
Levures moisissures	ufc/g	< 10	ISO 6611
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	ufc/g	< 10	ISO 6888-1
Bactéries non lactiques	ufc/g	< 500	ISO 13559
<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® DH 040 présente une vitesse de croissance élevée à tout pH et permet le développement de flores neutrophiles (corynébactéries, microcoques, *brevibacterium linens*, etc.). Son métabolisme (faiblement protéolytique, aminopeptidasique, lipolytique) produit des composés aromatiques tout améliorant la saveur des fromages et la réduction de l'amertume. Son implantation rapide à la surface prévient les contaminations fongiques.

DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 1 à 6 D 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 3% 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® DH 040 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

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

