

**DEFINITION**

Yeast culture of *Candida utilis*.

**PRODUCT DESCRIPTION**

Appearance	Powder
Colour	Cream

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Cells Count (cfu/D*) (Viables cellules/D)	≥ 2 x 10 <sup>9</sup>	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
<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® CU 077** consumes residual sugars, increases quickly the pH and releases ester compounds producing fruity flavour notes. The **AROMA-PROX® CU 077** 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 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® CU 077** can be delivered in several sizes. Please ask your commercial to know what is available.

**REGULATION**

**LABELLING**

Ripening ferment

**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

**DEFINITION** Culture de levure de surface et aromatique : *Candida utilis*.

### 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® CU 077** consomme des sucres résiduels, permet une remontée rapide du pH et libère des esters produisant des notes aromatiques fruitées. **AROMA-PROX® CU 077** se développe aussi bien en surface qu'au cœur du caillé et favorise activement la réduction de l'amertume.

### DOSE D'EMPLOI

1 à 6 D pour 1000 L de lait (dépend du fromage fabriqué)

### UTILISATION

Inoculation dans le lait : encensement 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® CU 077** 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.

### REGIMES

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

