

DEFINITION

Pure strain of freeze dried *Limosilactobacillus fermentum* for direct vat inoculation.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Cells Count (cfu/D*) (Viabiles cellules/D)	$\geq 5.0 \times 10^{10}$	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
Non-lactic acid bacteria cfu/g	< 500	ISO 13559
Salmonella cfu/25g	Not detected	BIO N° 12/16-09/05
Listeria monocytogenes cfu/25g	Not detected	BIO N° 12/11-03/04

APPLICATION

BIOPROX® SP 86 was developed for the biopreservation of yogurts and fermented milks. It consists of a single *Limosilactobacillus fermentum* strain selected for its inhibitory capacity against a broad range of contaminating microorganisms including molds and yeasts. Thus, **BIOPROX® SP 86** is inoculated in addition to the lactic starter culture and improves the shelf life of the finished product by inhibiting many contaminating yeasts and molds. **BIOPROX® SP 86** has a high degree of efficacy and has no impact on post-acidification.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 40 D / 1000 L of milk

METHOD OF USE

Use for direct vat inoculation:
 - Culture when the bottom of the vat is just covered with milk.
 - Vigorous agitation promotes dissolution.

STORAGE

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

PACKAGING

BIOPROX® SP 86 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 strains 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 3 and 11 of Council Regulation (EC) No 2018/848 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 : 1089 Z - N° TVA Intracommunautaire : FR 35622024180



DEFINITION

Souche pure lyophilisée de *Limosilactobacillus fermentum* pour l'ensemencement direct des laits de fabrication.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Beige

Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Numération (ufc/D*) (cellules viables/D)	$\geq 5.0 \times 10^{10}$	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)
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

BIOPROX® SP 86 a été développé pour la bioprotection des yaourts et laits fermentés. Il est composé d'une souche de *Limosilactobacillus fermentum* choisie pour ses capacités d'inhibition contre une large gamme de micro-organismes contaminants incluant les levures et les moisissures. Ainsi, **BIOPROX® SP 86** est inoculé en plus de la culture de ferments lactiques pour améliorer la durée de vie du produit fini en inhibant de nombreuses levures et moisissures indésirables dans les produits. **BIOPROX® SP 86** agit efficacement sans impact sur la post-acidification du produit.

DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 40 D pour 1000 L de lait

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.

STOCKAGE

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

CONDITIONNEMENT

BIOPROX® SP 86 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 3 et 11 du règlement (CE)n°2018/848 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 : 1089 Z - N° TVA Intracommunautaire : FR 35622024180

