

### DEFINITION

Blend of cultures of *Lactococcus lactis subsp lactis*, *Lactococcus lactis subsp cremoris*, *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus bulgaricus*. Lactic cultures in freeze dried form for direct vat inoculation.

### PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidifying test	$\Delta\text{pH}12\text{h} = 1.35 \pm 0.15$	ISO 26323 :2009

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

DI-PROX® MTF 7 has been developed for the manufacturing of feta cheese.

### AMOUNT TO USE

Manufacturing: 1 UA\* / 100 L sheep milk, 1 to 2 UA\* / 100 L cow 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

DI-PROX® MTF 7 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 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.

\*UA: Unit of Acidification

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

Mélange de souches de *Lactococcus lactis subsp lactis*, *Lactococcus lactis subsp cremoris*, *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus bulgaricus*. Ferments lactiques lyophilisés pour l'ensemencement direct.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème à beige

Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Activité acidifiante	$\Delta pH_{12h} = 1.35 \pm 0.15$	ISO 26323 :2009

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

DI-PROX® MTF 7 a été mis au point pour la fabrication de la féta.

### DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 1 UA\* / 100L de lait de brebis, 1 à 2 UA\* / 100L de lait de vache.

### 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

DI-PROX® MTF 7 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

Mercurie : < 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.

\*UA : Unités Acidifiante

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

