

DEFINITION

Blend of cultures in freeze dried form for direct vat inoculation.
Strains: *Streptococcus thermophilus*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidifying test	$\Delta\text{pH } 3 \text{ h} \geq 1,1$	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® TPF 7 is a combination of multiple thermophilic bacteria with fast fermentation profile. This culture has been developed for Indian curd (Dahi) and mozzarella and pasta filata cheese types. In the case of Dahi, this culture will deliver firm and short texture, strong aroma and mild acidity to the finished curd. This culture is designed to be phage robust and phage alternatives are **DI-PROX® TPF 5, TPF 6 & TPF 4**.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 1 to 5 UA* / 100 L of milk for cheeses and 2 UA* / 100L for Dahi

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® TPF 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

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.

*UA: Unit of Acidification

Société Angevine de Biotechnologie BIOPROX

12, rue Barbès - 92300 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

BIOPROX, certified ISO 9001 by SOCOTEC and FSSC 22000 by LRQA
BIOPROX, certifié ISO 9001 par SOCOTEC et FSSC 22000 par LRQA

DEFINITION

Mélange de souches lyophilisées de *Streptococcus thermophilus*. Ferment lactique pour l'ensemencement direct

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème à beige

Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Activité acidifiante	ΔpH 3 h \geq 1,1	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® TPF 7 est un mélange défini de plusieurs souches thermophiles avec un profil acidifiant rapide. Cette culture a été développée pour la fabrication de la mozzarella et autres fromages à pâtes filées ainsi que pour le Dahi (Caillé fabriqué en Inde). Cette culture est robuste phagiquement et ses alternatives phagiques sont **DI-PROX TPF 4, TPF 5 et TPF 6**.

DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 1 à 5 UA* pour 100 L de lait pour les fromages et 2 UA*/100L pour le Dahi

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® TPF 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

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

Compatible avec régimes végétarien et sans gluten.

ALIMENTAIRES

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.

*UA : Unités Acidifiante

Société Angevine de Biotechnologie BIOPROX

12, rue Barbès - 92300 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

BIOPROX, certified ISO 9001 by SOCOTEC and FSSC 22000 by LRQA
 BIOPROX, certifié ISO 9001 par SOCOTEC et FSSC 22000 par LRQA