

### DEFINITION

Cultures in freeze dried form for direct vat inoculation. Strains: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*

### PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidifying test	$\Delta pH_{5h} \geq 1.40$	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

**VEGI-PROX® Y1** has been specially developed for fermentation of plant-based recipes. This culture will deliver good fermentation time and mild flavour. In some plant-based recipes, this culture can develop a smooth and creamy texture and mouthfeel.

### AMOUNT TO USE

Manufacturing: 50 U\* / 1000L of recipe.

### 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

**VEGI-PROX® Y1** 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: Allergen free.

### 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 Certificate available upon request.  
 Suitable for vegetarian and gluten-free diets.  
 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.

\* U : Unit

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

Souches lyophilisées de *Streptococcus thermophilus* et de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* pour l'ensemencement direct

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème à beige

Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Test d'acidification	$\Delta pH_{5h} \geq 1.40$	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

VEGI-PROX® Y1 a été spécialement développé pour la fermentation de matrices végétales. Ce ferment permet un temps de fermentation correct et un goût doux. Selon les matrices et les recettes, une texture onctueuse peut être observée.

### DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 50 U\* /1000L de préparation

### 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

VEGI-PROX® Y1 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 : Absence d'allergène.

### 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

Certificat Halal disponible sur demande.

Compatible avec régimes végétarien et sans gluten.

Compatible 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.

\*U : Unité

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

