

DEFINITION

Blend of mesophilic cultures in freeze-dried form for direct vat inoculation. Mix of the following strains: *Lactococcus lactis subsp cremoris* and *Lactococcus lactis subsp lactis var diacetylactis*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidifying test	$\Delta pH_{8h} \geq 1.60$	ISO 26323:2009

Guaranteed microbiological specifications	Standards	Methods	
Enterobacteria	cfu/g	< 10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i>	cfu/g	< 10	FIL 149 A
Yeasts - Moulds	cfu/g	< 10	NF V08-059
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	cfu/g	< 10	NF V08-057
Non-lactic acid bacteria	cfu/g	< 500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i>	cfu/25g	Not detected	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i>	cfu/25g	Not detected	BIO N°12/09-07/02

APPLICATION

DI-PROX[®] M 189 mix has been developed for the following types of cheese manufacturing: soft white cheeses, acidified creams, fresh products where a high viscosity is needed.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 1 to 5 UA* /100L of milk

Fresh cheeses: 1 to 2 UA* / 100 L of milk (at 20-28°C)

Acidified creams: 7 to 8 UA* / 100 L of milk (15h, 16°C, pH 5.3 to 5.5)

A long fermentation, with low temperatures (20°C) help to obtain a thick texture.

STORAGE

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

LABELLING: Lactic cultures

ALLERGENS: According to Regulation (EU) No 1169/2011: Presence of milk or milk derivatives.

HEAVY METALS

Specifications : Mercury : < 0.1 mg/kg - Lead : < 1.0 mg/kg - Cadmium : < 0.3 mg/kg - Arsenic : < 1.0 mg/kg.

METHOD OF USE

Used for direct inoculation in milk:

- Inoculate when the bottom of the vat is just covered with milk.

-Vigorous agitation promotes dissolution.

PACKAGING: **DI-PROX[®] M 189** can be delivered in several sizes. Please ask your commercial to know what is available.

COUNTRY OF ORIGIN: This product and its strain are manufactured in France by BIOPROX.

RELIGIOUS AND DIETARY STATUS

Halal and Kosher certified. Certificates available upon request.

Suitable for vegetarian and gluten-free diets.

No suitable for vegan diet.

GMO STATUS: This product is not, does not contain or does not originate from GMOs as defined in Regulation 1829/2003/EC. This product 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

DEFINITION

Mélange de souches lyophilisées de *Lactococcus lactis subsp cremoris* et de *Lactococcus lactis subsp lactis var diacetylactis*. Ferments lactiques mésophiles pour l'ensemencement direct.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre	
Couleur	Crème à beige	
Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Test Acidification	$\Delta pH_{8h} \geq 1.60$	ISO 26323:2009

Spécifications microbiologiques garanties		Normes	Méthodes
Entérobactéries	ufc/g	< 10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i>	ufc/g	< 10	FIL 149 A
Levures moisissures	ufc/g	< 10	NF V08-059
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	ufc/g	< 10	NF V08-057
Bactéries non lactiques	ufc/g	< 500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i>	ufc/25g	Non détecté	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25g	Non détecté	BIO N°12/09-07/02

APPLICATION

DI-PROX® M 189 a été mis au point pour la fabrication des produits frais où un caractère épaississant est recherché, de type : fromage frais lissés, crèmes acides.

DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 1 à 5 UA* / 100 L de lait

Pâtes fraîches : 1 à 2 UA* / 100 L de lait à 20-28°C

Crèmes acides : 7 à 8 UA* / 100 L (15h, 16°C, pH 5,3 à 5,5)

Une fermentation « longue » à des températures relativement basses (20°C) favorise l'obtention d'une texture épaisse.

STOCKAGE

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

ETIQUETAGE : Ferments lactiques

ALLERGENES : Selon le Règlement (UE) N°1169/2011 : Présence de lait ou de dérivés de lait.

METAUX LOURDS

Spécifications : Mercure : < 0,1 mg/kg - Plomb : < 1,0 mg/kg - Cadmium : < 0,3 mg/kg - Arsenic : < 1,0 mg/kg.

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.

CONDITIONNEMENT : DI-PROX® M 189 est disponible en plusieurs formats. Merci de voir avec votre commercial pour obtenir plus d'informations.

PAYS D'ORIGINE : Ce produit et les souches qu'il contient sont fabriqués en France par BIOPROX.

REGIMES ALIMENTAIRES

Certifié Halal et Kasher, certificats disponibles sur demande.

Compatible avec régimes végétarien et sans gluten.

Incompatible avec régime végétalien.

OGM

Ce produit n'est pas, ne contient pas, ni n'est issu d'OGM tels que définis dans le règlement 1829/2003/CE. Ce produit 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: Unité 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

