

DEFINITION

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

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidifying test	pH8h ≤ 4.90	ISO 26323 :2009

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

APPLICATION

DI-PROX® M 231 has been developed for the following types of cheese manufacturing : fresh cheeses, soft cheeses, blue cheeses and creams.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 3 to 6 UA* / 100 L of milk

Eg : fresh cheese : 2 to 3 UA / 100L of milk

Eg : soft cheeses and blue cheeses : 2 to 6 UA / 100L of milk.

METHOD OF USE

Use for direct inoculation in milk :

- Inoculate 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® M 231 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 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

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



DEFINITION

Mélange de souches mésophiles lyophilisées de *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. lactis var diacetylactis* et de *Leuconostoc mesenteroides ssp mesenteroides*.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème à beige

Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Activité acidifiante	pH8h ≤ 4.90	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 231 a été mis au point pour la fabrication des fromages de types pâtes fraîches, pâtes molles, pâtes persillées et des crèmes.

DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 3 à 6 UA* / 100 L de lait
Pâtes fraîches : 2 à 3 UA* / 100L de lait
Pâtes molles, pâtes persillées : 2 à 6 UA* / 100L 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

DI-PROX® M 231 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'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 : 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

