

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 lactis var diacetylactis* and *Leuconostoc mesenteroides ssp cremoris*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidifying test	pH8h : 4.70 to 4.90	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 235 has been developed for following types of cheese manufacturing: fresh cheeses, soft cheeses blue cheeses and creams. Thus, when **DI-PROX® M 235** is added during the manufacture of dairy products, it could be observed a limited growth of contaminants in finish products.

AMOUNT TO USE :

3 Manufacturing: 2 to 6 UA/100 L of milk
 E.g.: fresh cheeses: 2 to 3 UA/100 L of milk.
 E.g.: soft cheeses: 2 to 6 UA/100 L of milk.

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 and 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 235** 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 : acidifying unit

DEFINITION

Mélange de souches lyophilisées de *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp *lactis* biovar *diacetylactis* et *Leuconostoc mesenteroides* ssp *cremoris*. Ferments lactiques mésophiles pour l'ensemencement direct.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre		
Couleur	Crème à beige		
Spécifications garanties	Norme	Méthode	
Activité acidifiante	pH8h : 4.70 to 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 235 a été développé pour la fabrication des fromages de types : pâtes fraîches, pâtes molles, pâtes persillées, crèmes. Ainsi, lorsque **DI-PROX® M 235** est ajouté lors de la fabrication des produits laitiers, on observe une croissance limitée des contaminants dans les produits finis.

DOSE D'EMPLOI :

Fabrication : 2 à 6 UA /100 L de lait

Exemples : Pour 100 L de lait : pâtes fraîches : 2 à 3 UA - pâtes molles : 2 à 6 UA.

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 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 235** 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

