

### 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* and *Lactococcus lactis ssp. lactis biovar diacetylactis*.

### PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidifying test	$\Delta pH_{8h} = [4.70 - 4.90]$	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 270 mix has been developed for the following types of cheese manufacturing: fresh cheeses and creams.

### AMOUNT TO USE

Low temperature fermentation: 0.5 to 1 UA\* /100 L of milk.  
Manufacturing: 2 to 5 UA\* /100 L of milk.

### 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® M270 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 was manufactured neither 'from' nor 'by' GMOs as those terms are used in Articles 2 and 9 of Council Regulation (EC) No 834/2007 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

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* et de *Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis* pour l'ensemencement direct des laits de fabrication.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème à beige

Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Activité acidifiante	$\Delta pH_{8h} = [4.70 - 4.90]$	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® M270 a été mis au point pour la fabrication des fromages de types : pâtes fraîches, crèmes.

### DOSE D'EMPLOI

Prématuration du lait : 0,5 à 1 UA\* /100 L de lait  
Fabrication : 2 à 5 UA\* / 100 L 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® M270 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'a pas été obtenu «à partir» ou «par» des OGM au sens des articles 2 et 9 du règlement (CE)n°834/2007 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

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

