

### DEFINITION

Blend of cultures in freeze-dried form for direct vat inoculation. Mix of the following strains: *Lactococcus lactis subsp.lactis* and *Streptococcus thermophilus*.

### PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidification test	$\Delta pH_{5h} \geq 1.50$	M 0402 (internal method) 2.5UA*/100 L, cheddar cycle Reconstituted skimmed milk 10% pasteurized 85°C 40mn

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 V08-057-1
Non-lactic acid bacteria	cfu/g	<500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i>	cfu/25g	Absence	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i>	cfu/25g	Absence	BIO N°12/09-07/02

### APPLICATION

DI-PROX<sup>®</sup> MTR 2 has been developed for the following applications when fast acidification and no gas production are expected: Gouda, Edam, Cheddar, Colby, Chester, Manchego, Leicester ...

### AMOUNT TO USE

Manufacturing: 2 to 3 UA /100 L of milk.

### STORAGE

Conservation: 24 months at -18°C  
12 months at +4°C

### LABELLING

Lactic cultures

### ALLERGENS

According to Regulation (EU) No 1169/2011: Presence of milk, lactose.

### METHOD OF USE

Used for direct inoculation in manufacturing milk:

- Inoculate when the bottom of the vat is just covered with milk.
- Vigorous agitation promotes dissolution.

### PACKAGING

DI-PROX<sup>®</sup> MTR 2 is delivered in 20 and 50 UA sachets.

### 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.

### 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.lactis* et de *Streptococcus thermophilus* pour l'ensemencement direct des laits de fabrication.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre		
Couleur	Crème à beige		
Spécifications garanties	Norme	Méthodes	
Activité acidifiante	$\Delta pH_{5h} \geq 1,50$	M 0402 (méthode interne) 2,5UA*/100 L, cycle cheddar Sur lait 10% thermisé 85°C 40mn	
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 V08-057-1
Bactéries non lactiques	ufc/g	<500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i>	ufc/25g	Absence	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25g	Absence	BIO N°12/09-07/02

### APPLICATION

DI-PROX<sup>®</sup> MTR 2 a été mis au point pour la fabrication des fromages suivants où une rapide acidification et une absence d'ouverture sont attendues : Gouda, Edam, Cheddar, Colby, Chester, Manchego, Leicester ...

### DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 2 à 3 UA/100 L de lait

### STOCKAGE

Conservation:                   24 mois à -18°C  
  12 mois à +4°C

### ETIQUETAGE

Ferments lactiques

### ALLERGENES

Selon le Règlement (UE) N°1169/2011 : Présence de lait, de lactose

### 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<sup>®</sup> MTR 2 est livré en sachets de 20 et 50 UA.

### 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