

## DEFINITION

Pure culture of *Streptococcus thermophilus* in freeze-dried form for direct vat inoculation.

## PRODUCT DESCRIPTION

|            |                |
|------------|----------------|
| Appearance | Powder         |
| Colour     | Cream to beige |

| Guaranteed specifications | Standards                  | Methods        |
|---------------------------|----------------------------|----------------|
| Acidifying test           | $\Delta pH_{3h} \geq 1.50$ | 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® TPF 2 mix has been developed for the following types of cheese manufacturing: mozzarella, pasta filata cheeses.

## AMOUNT TO USE

Manufacturing: 1 to 5 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 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® TPF 2 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 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 Acification

## DEFINITION

Souche lyophilisée de *Streptococcus thermophilus*. Ferments lactiques pour l'ensemencement direct.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

| Aspect                                    | Poudre                                  |                |                   |
|---|---|----------------|-------------------|
| Couleur                                   | Crème à beige                           |                |                   |
| Spécifications garanties                  | Normes                                  | Méthodes       |                   |
| Test acification                          | $\Delta\text{pH}_{3\text{h}} \geq 1,50$ | 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® TPF 2 a été mis au point pour la fabrication de fromages à pâtes filées, type Mozzarella et fromage à pizza.

## DOSE D'EMPLOI

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

## 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® TPF 2 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

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 Acidifiantes

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

