

DEFINITION

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

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidifying test	Ta : 65 to 100 min ΔpH4h : 0.40 to 0.65 ΔpH16h : 0.90 to 1.25	M 0402 (internal method)

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 V09-057
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[®] TPM 2 has been developed for the manufacturing of soft stabilized cheeses.

Thus, when **DI-PROX[®] TPM 2** is added during the manufacture of dairy products, it could be observed a limited growth of contaminants in finish products.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 2 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 and derivatives.

HEAVY METALS

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[®] TPM 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.

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 units

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 lyophilisées de *Streptococcus thermophilus* pour ensemencement des laits de fabrication.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre		
Couleur	Crème à beige		
Spécifications garanties	Norme	Méthodes	
Test d'acidification	Ta : 65 à 100 min ΔpH4h : 0,40 à 0,65 ΔpH16h : 0,90 à 1,25	M0402 (Méthode interne)	
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 V09-057
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® TPM 2 a été développé pour la fabrication de fromages à pâtes molles stabilisées.

Ainsi, lorsque DI-PROX® TPM 2 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 5 UA/100L 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® TPM 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 : 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

