

**DEFINITION**

Blend of cultures in freeze dried form for direct vat inoculation. Pure strain of *Streptococcus thermophilus*.

**PRODUCT DESCRIPTION**

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidifying test	$\Delta pH_{3h} \geq 1.20$	ISO 26323:2009

Guaranteed microbiological specifications		Standards	Methods
Enterobacteria	cfu/g	< 10	NF V08-054
Enterococcus	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® TTX 1 has been developed for cheese manufacturing and fermented milk where a strong production of polysaccharides is needed for texturing effect.

**AMOUNT TO USE**

Manufacturing: 1 to 5 UA\* / 100 L of milk

**METHOD OF USE**

Use for direct inoculation in milk :  
 - 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® TTX1 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 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 Acidification

### DEFINITION

Mélange de souches lyophilisées de *Streptococcus thermophilus*. Ferment lactique pour l'ensemencement direct.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre	
Couleur	Crème à beige	
<b>Spécifications garanties</b>	<b>Normes</b>	<b>Méthodes</b>
Test Acidification	$\Delta pH_{3h} > 1.20$	ISO 26323:2009
<b>Spécifications microbiologiques garanties</b>	<b>Normes</b>	<b>Méthodes</b>
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® TTX 1** a été mis au point pour la fabrication de fromages et de laits fermentés où l'on recherche une forte production de polysaccharides (effet texturant).

### DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 1 à 5 UA\* pour 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® TTX 1** 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

Certificats Halal et Kasher disponibles sur demande.

### ALIMENTAIRES

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

