

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

### PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidifying test	$\Delta pH_{4h} > 1.7$	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

**YO-PROX® 032** has been developed for direct vat inoculation mainly for set yoghurt application. This culture gives an optimized fermentation time and deliver firm gel with very short texture. The yoghurt appearance is smooth while stirring.

**YO-PROX® 032** develops slight yoghurt flavour with limited post acidification during the shelf life.

### AMOUNT TO USE

Manufacturing: 50 UA\* / 1000 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

**YO-PROX® 032** 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

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* et de *Lactobacillus bulgaricus* pour l'ensemencement des laits de fabrication.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème à beige

Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Activité acidifiante	$\Delta pH_{4h} > 1.7$	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

YO-PROX® 032 a été développé principalement pour l'ensemencement direct du lait pour la fabrication de yaourts fermes avec un temps de fermentation rapide et délivrant une texture ferme et cassante. Le yaourt offre une texture lisse et très courte lorsqu'il est brassé.

YO-PROX® 032 donne de légères notes yaourts mais avec une post acidification limitée pendant la durée de vie.

### DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 50 UA\* pour 1000 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

YO-PROX® 032 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'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

