

DEFINITION

Blend of mesophilic lactic aroma culture in freeze-dried form for direct vat inoculation.

Strains: *Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder	
Colour	Cream to beige	
Guaranteed specifications	Standards	Methods
Cells Count/U* (Viabiles cellules/U)	18.0 ± 3.0 x10 ¹⁰	M 92004 (internal method)
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
Staphylococcus (coagulase +) cfu/g	<10	NF V08-057-1
Non-lactic acid bacteria cfu/g	<500	IDF 153:2002
Salmonella cfu/25g	Absence	BIO N°12/16-09/05
Listeria monocytogenes cfu/25g	Absence	BIO N°12/09-07/02

APPLICATION

DI-PROX[®] MA 315 has been developed for its capacity to produce a lot of aromas (diacetyl, acetoin) in the manufacturing of soft cheeses, fresh cheeses, acidified creams and butter.

It is used in combination with **DI-PROX[®] Mesophilic range**.

AMOUNT TO USE

Depending on the expected aromatic taste: 20 U / 1 000 to 10 000 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 milk:

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

PACKAGING

DI-PROX[®] MA 315 is delivered in 20 and 50 U 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.

*U: Unit

DEFINITION

Ferments mésophiles aromatiques pour l'ensemencement direct des laits de fabrication. Mélange de souches lyophilisées de *Lactococcus lactis ssp lavtis biovar diacetylactis*.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre	
Couleur	Crème à beige	
Spécifications garanties	Norme	Méthodes
Numération (ufc/U*) (cellules viables/U)	18,0 ± 3,0 x10 ¹⁰	M 92004 (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 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

La culture **DI-PROX[®] MA 315** a été mise au point pour sa capacité à produire des arômes (diacétyl, acétoïne) dans la fabrication des pâtes fraîches, des pâtes molles, des crèmes acidifiées, du beurre.

Elle s'utilise en combinaison avec les ferments **DI-PROX[®] Mésophiles**

DOSE D'EMPLOI

Selon le caractère aromatique recherché: 20 U pour 1 000 à 10 000 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[®] MA 315 est livré en sachets de 20 et 50 U.

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.

*U: Unité