

DEFINITION

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

Strain: *Leuconostoc mesenteroides ssp cremoris*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder	
Colour	Cream to beige	
Guaranteed specifications	Standards	Methods
Cells Count (cfu/U*) (Viabiles cellules/U)	12.0 ± 2.0 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

The **DI-PROX[®] MA 221** has been developed for its capacity to produce gaz.

This starter culture is used in all cases where holes are expected by natural gaz production, for instance in blue cheese.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 0.5 to 3 U in 100 L of milk (depending on the expected production of gaz).

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 221 is delivered in 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

Souche pure de *Leuconostoc mesenteroides ssp cremoris*. Ferment mésophile aromatique pour l'ensemencement direct des laits de fabrication.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre	
Couleur	Crème à beige	
Spécifications garanties	Norme	Méthodes
Numération (ufc/U*) (cellules viables/U)	12,0 ± 2,0 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

DI-PROX[®] MA 221 a été mis au point pour sa capacité à produire du gaz. Il s'utilise dans tous les cas où une forte ouverture du fromage est désirée comme en technologie pâtes persillées.

DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 0,5 à 3 U dans 100 L de lait (dépend de la production de gaz attendue)

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 221 est livré en sachets de 50 U.

PAYS D'ORIGINE

Ce produit et les souches qu'il contient sont fabriqués en France par BIOPROX.

RÉGIMES 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