

DEFINITION

Blend of thermophilic cultures in freeze-dried form for direct vat inoculation.

Mix of the following strains: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium lactis*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidifying test	$\Delta pH_{5h} = 1.9 \pm 0.10$	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

The YO-PROX® BA 747 mix has been developed for direct vat inoculation for yoghurt application. This culture gives an unctuous yoghurt with short texture and mild flavour. It is suitable for stirred yoghurt and fermented milks.

AMOUNT TO USE : 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 or milk derivatives.

HEAVY METALS Specifications : 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 : YO-PROX® BA 747 can be delivered in several sizes. Please ask your commercial to know what is available.

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 Acification

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

Ferments lactiques thermophiles pour ensemencement direct.

Mélange de souches lyophilisées de *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus* et de *Bifidobacterium lactis*.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre	
Couleur	Crème à beige	
Spécifications garanties	Norme	Méthodes
Test d'acidification	$\Delta pH5h = 1.9 \pm 0.10$	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

Le YO-PROX® BA 747 a été développé pour l'ensemencement direct du lait pour la fabrication de yaourts très onctueux avec une texture courte et un arôme doux. Il est recommandé pour la fabrication de yaourts brassés et de laits fermentés.

DOSE D'EMPLOI : 5 UA* /100 L 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 : YO-PROX® BA 747 est disponible en plusieurs formats. Merci de voir avec votre commercial pour obtenir plus d'informations.

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

