

DEFINITION

Blend of 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	$\Delta pH_{5h} > 1.60$	ISO 26323 : 2009

Guaranteed microbiological specifications	Standards	Methods
Enterobacteria	cfu/g	< 10
Enterococcus	cfu/g	< 10
Yeasts - Moulds	cfu/g	< 10
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	cfu/g	< 10
Non-lactic acid bacteria	cfu/g	< 500
<i>Salmonella</i>	cfu/25g	Not detected
<i>Listeria monocytogenes</i>	cfu/25g	Not detected

APPLICATION

YO-PROX® BA 986 has been developed for the fermented milk manufacturing: This culture gives high cells count in fermented milks (1 UA of YO-PROX® BA 986 has a cells count of 6.10^9 bifidobacteria and of 6.10^9 *Lactobacillus acidophilus*) and a high viscosity.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 3 to 10 UA*/100L 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 $+4^{\circ}\text{C}$

PACKAGING

YO-PROX® BA 986 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 strains 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 was manufactured neither 'from' nor 'by' GMOs as those terms are used in Articles 2 and 9 of Council Regulation (EC) No 834/2007 and 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*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus* et *Bifidobacterium lactis*. Ferments lactiques pour l'ensemencement direct.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème à beige

Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Test d'acidification	$\Delta pH5h > 1.60$	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® BA 986 a été mis au point pour l'ensemencement direct des laits fermentés. Il permet d'obtenir des laits fermentés riches en *Lactobacillus acidophilus* et bifidobactéries (1 UA de **YO-PROX® BA 986** contient 6.10^9 bifidobactéries et 6.10^9 *Lactobacillus acidophilus*) et une viscosité élevée.

DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 3 à 10 UA* /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

YO-PROX® BA 986 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'a pas été obtenu «à partir» ou «par» des OGM au sens des articles 2 et 9 du règlement (CE)n°834/2007 du Conseil et 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

