

DEFINITION

Blend of cultures in freeze dried form for direct vat inoculation. Mix of the following strains: *Lactobacillus rhamnosus* and *Lactobacillus plantarum*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Cells Count (cfu/D*) (Viabiles cellules/D)	$\geq 7.0 \times 10^{10}$	M 92004 (internal method)

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 V08-057-1
Non-lactic acid bacteria cfu/g	<500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i> cfu/25g	Absence	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i> cfu/25g	Absence	BIO N°12/09-07/02

APPLICATION

The AROMA-PROX[®] PP 79 has been developed for flavouring and maturing of many types of cheeses: soft cheeses, hard cheeses, creams and fresh cheeses.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 10 to 20 D / 1000 L of milk

STORAGE

Conservation: 24 months at -18°C
12 months at +4°C

LABELING

Lactic cultures

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

The AROMA-PROX[®] PP 79 is delivered in 20 D sachets.

*D: Dose

DEFINITION

Mélange de souches lyophilisées de *Lactobacillus plantarum* et de *Lactobacillus rhamnosus* pour l'ensemencement des laits de fabrication.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème à beige

Spécifications garanties	Norme	Méthodes
Numération (ufc/D*) (cellules viables/D)	$\geq 7,0 \times 10^{10}$	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

L'AROMA-PROX[®] PP 79 s'utilise pour l'aromatisation et l'affinage de nombreux fromages à pâtes molles, à pâtes pressées non cuites et cuites, crèmes et fromages frais.

DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 10 à 20 D pour 1000 L de lait

STOCKAGE

Conservation: 24 mois à -18°C
12 mois à +4°C

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

L'AROMA-PROX[®] PP 79 est livré en sachets de 20 D.

*D: Dose