

## DEFINITION

Blend of mesophilic cultures in freeze-dried form for direct vat inoculation. Mix of the following strains: *Lactococcus lactis subsp.lactis*.

## PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder		
Colour	Cream to beige		
<b>Guaranteed specifications</b>	<b>Standards</b>	<b>Methods</b>	
Acidifying test	$\Delta pH_{8h} = 1.70 - 1.90$	ISO 26323:2009	
<b>Guaranteed microbiological specifications</b>	<b>Standards</b>	<b>Methods</b>	
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 V09-057
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

**DI-PROX<sup>®</sup> M 265** mix has been developed for the following types of cheese manufacturing: fresh cheeses, soft cheeses, hard cheeses and creams.

## AMOUNT TO USE

Manufacturing: 2 to 5 UA/100 L of milk

E.g.: fresh cheeses: 3 to 5 UA/100 L of milk.

E.g.: hard and soft cheeses: 3 to 6 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

**DI-PROX<sup>®</sup> M 265** is delivered in 20 and 50 UA 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.

\*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 *Lactococcus lactis subsp.lactis*. Ferments lactiques mésophiles pour l'ensemencement direct.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre		
Couleur	Crème à beige		
Spécifications garanties	Norme	Méthodes	
Test acidification	$\Delta pH_{8h} = 1.70 - 1.90$	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 V09-057
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

DI-PROX® M 265 a été mis au point pour la fabrication des fromages de types : pâtes fraîches, pâtes molles, pâtes pressées et des crèmes.

## DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 2 à 5 UA/100 L de lait

Exemple : 3 à 5 UA/100 L de lait pour les pâtes fraîches, 3 à 6 UA/100 L de lait pour les pâtes molles et les pâtes pressées.

## 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

Mercuré : < 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

DI-PROX® M 265 est livré en sachets de 20 et 50 UA.

## 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.

\*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

