

DEFINITION

Blend of cultures in freeze-dried form for direct vat inoculation. Mix of the following strains: *Lactococcus lactis ssp lactis*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactiplantibacillus plantarum*, *Lactocaseibacillus rhamnosus*, *Lactobacillus acidophilus*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed microbiological specifications		Standards	Methods
Enterobacteria	cfu/g	< 10	ISO 21528-2
<i>Enterococcus</i>	cfu/g	< 10	M 92001 (internal method)
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	cfu/g	< 10	ISO 6888-1
Non-lactic acid bacteria	cfu/g	< 500	ISO 13559
<i>Salmonella</i>	cfu/25g	Not detected	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i>	cfu/25g	Not detected	BIO N°12/11-03/04

APPLICATION

VEGI-PROX® Kefir 02 is a combination of multiple strains developed for the production of fermented plant-based drinks kefir type to deliver fluid texture with fresh creamy flavour.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: ≥ 2 U /100L of recipe

METHOD OF USE

Use for direct vat inoculation:
 - Culture when the bottom of the vat is just covered with the recipe.
 - Vigorous agitation promotes dissolution.

STORAGE

Conservation in its original packaging: 24 months at -18°C
 12 months at $+4^{\circ}\text{C}$

PACKAGING

VEGI-PROX® Kefir 02 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: Absence 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.

DIETARY STATUS

Suitable for vegetarian and gluten-free diets.
 Suitable for vegan diet.

GMO STATUS

This product was manufactured neither 'from' nor 'by' GMOs as those terms are used in Articles 3 and 11 of Council Regulation (EC) No 2018/848 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.

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 : 1089 Z - N° TVA Intracommunautaire : FR 35622024180



DEFINITION

Mélange de souches lyophilisées de *Lactococcus lactis ssp lactis*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactiplantibacillus plantarum*, *Lactocaseibacillus rhamnosus*, *Lactobacillus acidophilus*

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème à beige

Spécifications microbiologiques garanties		Normes	Méthodes
Entérobactéries	ufc/g	< 10	ISO 21528-2
<i>Enterococcus</i>	ufc/g	< 10	M 92001 (méthode interne)
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	ufc/g	< 10	ISO 6888-1
Bactéries non lactiques	ufc/g	< 500	ISO 13559
<i>Salmonella</i>	ufc/25g	Non détecté	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25g	Non détecté	BIO N°12/11-03/04

APPLICATION

VEGI-PROX® Kefir 02 est un mélange multi souches, développé pour offrir une texture fluide et un goût frais et crémeux lors de la fermentation de recettes végétales.

DOSE D'EMPLOI

Fabrication : ≥ 2 UA /100L de recette

UTILISATION

Utilisation en ensemencement direct dans la recette de fabrication :
 - Saupoudrer dès que le fond de la cuve est recouvert de la recette.
 - Une bonne agitation favorise la dissolution.

STOCKAGE

Conservation dans son emballage d'origine : 24 mois à -18°C
 12 mois à $+4^{\circ}\text{C}$

CONDITIONNEMENT

VEGI-PROX® KEFIR 02 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 : Absence 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

Compatible avec régimes végétarien et sans gluten.
 Compatible avec régime végétalien.

OGM

Ce produit n'a pas été obtenu «à partir» ou «par» des OGM au sens des articles 3 et 11 du règlement (CE)n°2018/848 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.

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 : 1089 Z - N° TVA Intracommunautaire : FR 35622024180

