

DEFINITION

Culture in freeze-dried form for direct vat inoculation. Strains: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus*, *Lactobacillus helveticus*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidifying test	$\Delta\text{pH4h} > 1.45$	ISO 26323 :2009

Guaranteed microbiological specifications		Standards	Methods
Enterobacteria	cfu/g	< 10	ISO 21528-2
<i>Enterococcus</i>	cfu/g	< 10	M 92001 (internal method)
Yeasts - Moulds	cfu/g	< 10	ISO 6611
<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

DI-PROX® TPCH 1 has been developed for the production of mozzarella type, pizza cheeses and others stretched curd cheeses types. This culture offers a fast acidification profile to reach stretching pH and limits browning. This culture is phage robust and phage alternative is DI-PROX TPCH 2.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 20UA / 1000 L 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°C

PACKAGING

DI-PROX® TPCH 1 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 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.

*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 : 1089 Z - N° TVA Intracommunautaire : FR 35622024180



DEFINITION

Mélange de souches lyophilisées de *Streptococcus thermophilus* et de *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus*, *Lactobacillus helveticus* pour l'ensemencement direct des laits de fabrication.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème à beige

Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Activité acidifiante	$\Delta pH_{4h} > 1.45$	ISO 26323 :2009

Spécifications microbiologiques garanties		Normes	Méthodes
Entérobactéries	ufc/g	< 10	ISO 21528-2
<i>Enterococcus</i>	ufc/g	< 10	M 92001 (méthode interne)
Levures moisissures	ufc/g	< 10	ISO 6611
<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

DI-PROX® TPCH 1 a été développée pour la production de fromage type mozzarella, de fromages à pizza et autres types de fromages à pâte filée. Cette culture offre un profil d'acidification rapide pour atteindre le pH d'étirement et limite le brunissement. Cette culture est résistante aux phages et son alternative phagique est DI-PROX® TPCH 2.

DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 20UA / 1000 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

DI-PROX® TPCH 1 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

Mercurie : < 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 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.

*UA : Unités 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 : 1089 Z - N° TVA Intracommunautaire : FR 35622024180

