

DEFINITION

Blend of cultures in freeze-dried form for direct vat inoculation. Blend of culture of *Lactococcus lactis subsp.lactis*, *Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis*, *Leuconostoc mesenteroides ssp mesenteroides*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus* and a blend of strains developed from kefir grains.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidifying test	pH8h : 4.85 - 5.10	ISO 26323 :2009
Yeast (cfu/UA)	$2.10^4 < x < 2.10^6$	ISO 6611
Lactic acid bacteria numeration (afu/g)	$\geq 1 \times 10^{10}$	ISO 19344:2015

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

APPLICATION

DI-PROX® K013 is a blend of cultures used in the manufacturing of fermented milk, kefir type. It contains strains developed from kefir grains for the production of flavors and a low production of gas.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 1.5 to 2 UA* / 100 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® K013 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

12, rue Barbès - 92300 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

BIOPROX, certified ISO 9001 by SOCOTEC and FSSC 22000 by LRQA
BIOPROX, certifié ISO 9001 par SOCOTEC et FSSC 22000 par LRQA

DEFINITION

Mélange de souches lyophilisées de *Lactococcus lactis subsp.lactis*, *Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis*, *Leuconostoc mesenteroides ssp mesenteroides*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus* et d'un cocktail de ferments issus de grains de kéfir. Ferments lactiques pour l'ensemencement direct des laits de fabrication.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème à beige

Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Activité acidifiante	pH8h : 4.85 - 5.10	ISO 26323 :2009
Levures (cfu/UA)	$2.10^4 < x < 2.10^6$	ISO 6611
Numération germes lactiques (ufa/g)	$\geq 1 \times 10^{10}$	ISO 19344 :2015

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

DI-PROX® K013 est un mélange de ferments destiné à la fabrication de lait fermenté, type kéfir. Il renferme des ferments développés à partir de grains de kéfir permettant la production d'arômes et une faible production de gaz.

DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 1.5 à 2 UA* / 100L 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® K013 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

Mercure : < 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

12, rue Barbès - 92300 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

BIOPROX, certified ISO 9001 by SOCOTEC and FSSC 22000 by LRQA
BIOPROX, certifié ISO 9001 par SOCOTEC et FSSC 22000 par LRQA