

DEFINITION

Blend cultures in freeze-dried form for direct vat inoculation.

Blend of cultures of *Lactococcus lactis subsp lactis*, *Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis*, *Leuconostoc 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	
Activity test	$\Delta pH_{8h} > 1.20$	M 0503 (internal method) 1 UA*/60 L, 32°C On milk 10% pasteurized 85°C 40mn	
Yeasts (cfu/g)	2.10^4 to 2.10^6	NF V08-059	
Guaranteed microbiological specifications	Standards	Methods	
Enterobacteria	cfu/g	<10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i>	cfu/g	<10	FIL 149 A
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	cfu/g	<10	NF V08-057-1
<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 **DI-PROX[®] K 013** 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

STORAGE

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

LABELLING

Lactic cultures

ALLERGENS

According to Regulation (EU) No 1169/2011: Presence of milk, lactose.

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 **DI-PROX[®] K 013** mix 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

DEFINITION

Ferments lactiques lyophilisés pour l'ensemencement direct.

Mélange de souches de *Lactococcus lactis subsp.lactis*, *Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus* et d'un cocktail de ferments issus de grains de kéfir.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre	
Couleur	Crème à beige	
Spécifications garanties	Norme	Méthodes
Test d'activité	$\Delta pH_{8h} > 1,20$	M 0503 (méthode interne) 1 UA*/60 L, 32°C Sur lait 10% thermisé 85°C 40mn
Levures (ufc/g)	2.10^4 à 2.10^6	NF V08-059
Spécifications microbiologiques garanties	Normes	Méthodes
Entérobactéries ufc/g	<10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i> ufc/g	<10	FIL 149 A
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +) ufc/g	<10	NF V08-057-1
<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

Le **DI-PROX[®] K 013** 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 /100 L de lait

STOCKAGE

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

ETIQUETAGE

Ferments lactiques

ALLERGENES

Selon le Règlement (UE) N°1169/2011 : Présence de lait, de lactose

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

Le **DI-PROX[®] K 013** 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