

### DEFINITION

Blend of mesophilic cultures in freeze-dried form for direct vat inoculation. Mix of the following strains: *Lactococcus lactis subsp.lactis*, *Lactococcus lactis subsp lactis var diacetylactis* and *Leuconostoc mesenteroides ssp cremoris*.

### PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidifying test	pH8h = [4.70 - 4.90]	ISO 26323:2009

Guaranteed microbiological specifications		Standards	Methods
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 V08-057
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® M 235** has been developed for following types of cheese manufacturing: fresh cheeses, soft cheeses blue cheeses and creams. Thus, when **DI-PROX® M 235** is added during the manufacture of dairy products, it could be observed a limited growth of contaminants in finish products.

### AMOUNT TO USE

3 Manufacturing: 2 to 6 UA\* /100 L of milk

E.g.: fresh cheeses: 2 to 3 UA\* /100 L of milk.

E.g.: soft cheeses: 2 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 and 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® M 235** can be delivered in several sizes. Please ask your commercial to know what is available.

### 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 : acidifying unit

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*, *Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis* et *Leuconostoc mesenteroides ssp cremoris*. Ferments lactiques mésophiles pour l'ensemencement direct.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème à beige

Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Activité acidifiante	pH8h = [4.70 - 4.90]	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 V08-057
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 235** a été développé pour la fabrication des fromages de types : pâtes fraîches, pâtes molles, pâtes persillées, crèmes. Ainsi, lorsque **DI-PROX® M 235** est ajouté lors de la fabrication des produits laitiers, on observe une croissance limitée des contaminants dans les produits finis.

## DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 2 à 6 UA\* /100 L de lait

Exemples : Pour 100 L de lait : pâtes fraîches : 2 à 3 UA\* - pâtes molles : 2 à 6 UA\*.

## 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

Spécifications : Mercure : < 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 235** est disponible en plusieurs formats. Merci de voir avec votre commercial pour obtenir plus d'informations.

## PAYS D'ORIGINE

Ce produit et les souches qu'il contient sont fabriqués en France par BIOPROX.

## REGIMES ALIMENTAIRES

Certifié Halal et Kashar, 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

