

### DEFINITION

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

Mix of the following strains: *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus bulgaricus*.

### PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder		
Colour	Cream to beige		
Guaranteed specifications	Standards	Methods	
Activity test	$\Delta pH_{4H} = 1.90 \pm 0.10$	M 0006 (internal method) 5 UA* / 100 L, 43.5°C 12% milk pasteurized 90°C 30mn	
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 V08-057-1
Non-lactic acid bacteria	cfu/g	<500	IDF 153:2002
<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 YO-PROX<sup>®</sup> 700 mix has been developed for direct vat inoculation for yoghurt application. This culture gives an unctuous yoghurt with short texture and mild flavour. It is suitable for stirred yoghurt.

YO-PROX<sup>®</sup> 700 gives a very low post-acidification.

### AMOUNT TO USE

Manufacturing: 5 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 YO-PROX<sup>®</sup> 700 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 thermophiles pour ensemencement direct.

Mélange de souches lyophilisées de *Streptococcus thermophilus* et de *Lactobacillus bulgaricus*.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre		
Couleur	Crème à beige		
Spécifications garanties	Norme	Méthodes	
Activité acidifiante	$\Delta pH_{4H} = 1,90 \pm 0,10$	M 0006 (méthode interne) 5 UA* / 100 L, 43,5°C lait 12% thermisé 90°C 30mn	
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 V08-057-1
Bactéries non lactiques	ufc/g	<500	IDF 153:2002
<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 YO-PROX<sup>®</sup> 700 a été développé pour l'ensemencement direct du lait pour la fabrication de yaourts très onctueux avec une texture courte et un arôme doux. Il est recommandé pour la fabrication de yaourts brassés.

Le YO-PROX<sup>®</sup> 700 donne une très faible post-acidification.

### DOSE D'EMPLOI

Utilisation en yaourt : 5 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 YO-PROX<sup>®</sup> 700 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