



CAGLIO LIQUIDO AGNELLO LATTANTE TIPO EXTRA

Descrizione	Il caglio liquido agnello lattante è un prodotto 100% naturale Made in Italy ottenuto da stomaci di agnelli lattanti.									
Composizione media:	75% chimosina - 25% pepsina ovina. (La composizione del caglio può variare, in funzione delle caratteristiche della materia prima)									
Titolo standard	175 IMCU/ml (I valori in IMCU possono avere una variabilità del 5%)									
Caratteristiche	<p>Caglio esente da coagulanti microbici, pepsina suina e chimosina da DNA ricombinante. Prodotto assolutamente naturale privo di coloranti, aromatizzanti o altri additivi. Il prodotto può contenere tracce di caglio di vitello.</p> <table><tr><td>Conservante</td><td>Sodio benzoato E211 (Reg. (UE) N. 1130/2011)</td><td>max 1%</td></tr><tr><td>Contenente</td><td>Cloruro di sodio (NaCl)</td><td>circa 20%</td></tr><tr><td>Colore</td><td colspan="2">Liquido giallo bruno, perfettamente limpido</td></tr></table> <p>Il prodotto può presentare delle variazioni nel colore che non influenzano l'attività coagulante</p>	Conservante	Sodio benzoato E211 (Reg. (UE) N. 1130/2011)	max 1%	Contenente	Cloruro di sodio (NaCl)	circa 20%	Colore	Liquido giallo bruno, perfettamente limpido	
Conservante	Sodio benzoato E211 (Reg. (UE) N. 1130/2011)	max 1%								
Contenente	Cloruro di sodio (NaCl)	circa 20%								
Colore	Liquido giallo bruno, perfettamente limpido									
Applicazione	La quantità di caglio necessaria dipende dalla qualità del latte, dalla tecnologia di produzione (pH, temperatura, tempo di coagulazione desiderato) e dalla concentrazione enzimatica. In media si utilizzano da 8 g a 40 g per 100 l di latte. Immediatamente prima di coagulare misurare la quantità desiderata. Versare in abbondante acqua fredda, da 10 a 20 volte la quantità di caglio, agitando dolcemente. L'acqua deve essere esente da cloro. Disperdere subito la soluzione ottenuta in caldaia mescolando accuratamente.									
Stoccaggio	Conservare le confezioni ben chiuse a +4°C / +8°C dopo l'arrivo a destino. A questa temperatura la massima diminuzione di potere coagulante è dell'1% al mese. Tollera temperatura ambiente durante il trasporto.									
TMC	Termine minimo di conservazione: 9 mesi L'utilizzo del prodotto dopo tale data non implica effetti dannosi ma solo una eventuale riduzione dell'efficienza nelle tempistiche di coagulazione.									
Confezioni	Flaconi da 500 grammi, 1kg e Canestri in plastica da Kg 11 Tutti gli imballi primari sono di grado alimentare Dopo l'uso i canestri, vuoti e puliti, sono smaltibili presso il normale circuito di raccolta differenziata									



Specifiche microbiologiche	Parametro	Limite	Metodo
	Carica batterica standard	< 1000 ufc/ml	Clerici M2
	<i>Enterobacteriaceae</i> spp	Ass. 1 ml	Clerici M4
	<i>Escherichia coli</i>	Ass. 25 ml	Clerici M5
	Muffe e lieviti	< 10 ufc/ml	Clerici M6
	<i>Salmonella</i> spp	Ass. 25 ml	Clerici M9
	Stafilococchi coagulasi+	Ass. 1 ml	Clerici M10
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ass. 25 ml	Clerici M11
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Ass. 25 ml	Clerici M13

La conformità alle specifiche microbiologiche è assicurata da analisi effettuate secondo un Piano di campionamento

OGM Il caglio liquido Ditta Rappelli non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE1829/2003. Prodotto in regola con le norme sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE 1830/2003).

Origine Il caglio liquido Ditta rappelli é Made in Italy, confezionato da TecnoLatte srl nello stabilimento sito in Massalengo (LO).

Allergeni Gli ingredienti utilizzati per il caglio liquido Ditta Rappelli non contengono i seguenti potenziali allergeni alimentari:

	Presenza	Assenza
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		x
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x
Uova e prodotti a base di uova		x
Pesce e prodotti a base di pesce		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x
Soia e prodotti a base di soia		x
Latte e prodotti a base di latte		x
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati);		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x
Senape e prodotti a base di senape		x
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg (espressi come SO ₂)		x
Lupino e prodotti a base di lupino		x
Molluschi e prodotti a base di mollusco		x

Nanomateriali Il caglio liquido Ditta Rappelli non è intenzionalmente addizionato di additivi in forma di nanomateriali.

Autorizzazioni **CE IT AA E030 265**

Altre informazioni Queste informazioni si basano sulle nostre migliori conoscenze e vengono divulgate in buona fede. Non esistono garanzie per violazioni da parte di terzi.