

**NOME PRODOTTO**  
**ALPE 110**

**Descrizione del prodotto ed applicazione**

Caglio liquido di vitello.

Le condizioni di utilizzo dipendono dalla tecnologia e dalle caratteristiche del prodotto finale che si desidera ottenere. Il caglio ha una doppia azione nel processo di caseificazione:

- 1) Idrolisi della K caseina che determina la coagulazione del latte
- 2) Attività proteolitica durante la produzione del formaggio

**Composizione**

Chimosina (80 ± 5 % ), Pepsina (20 ± 5 % ), Cloruro di Sodio, Sodio Benzoato E211

**Istruzioni per l'uso**

Versare il prodotto direttamente nel latte

**Dosaggio**

Dosaggio variabile dai 20 a 40 ml per 100 l di latte in funzione della tecnologia applicata

**Specifiche Tecniche**

Titolo Commerciale 1:10.000 ± 5%  
 Attività coagulante 110 IMCU/ml ± 5 %

**Specifiche microbiologiche**

<i>E. Coli</i>	< 10 ufc/ml
<i>Coliformi</i>	< 10 ufc/ml
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	< 10 ufc/ml
<i>Muffe</i>	< 10 ufc/ml
<i>Lieviti</i>	< 10 ufc/ml
<i>Anaerobi solfito riduttori</i>	< 10 ufc/ml
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25ml
<i>Salmonella spp</i>	assente in 25ml

**Specifiche chimiche e fisiche**

<i>Acido benzoico</i>	≤ 1%
<i>Piombo</i>	≤ 5 ppm
<i>Arsenico</i>	≤ 3 ppm
<i>Mercurio</i>	≤ 0.5 ppm
<i>Cadmio</i>	≤ 0.5 ppm
<i>Aspetto</i>	liquido giallo paglierino limpido
<i>pH</i>	5

Le analisi di laboratorio sono condotte secondo il piano dei controlli stabilito nel nostro manuale di autocontrollo. Ogni lotto di prodotto è corredato da un giudizio di conformità espresso in base alla risultanza delle verifiche effettuate sul processo produttivo e sul prodotto finito.

**Conservazione**

Conservare ad una temperatura tra 0°C e 4 °C. Il prodotto tollera la temperatura ambiente durante i trasporti

**Shelf life**

Consumare entro la data indicata in etichetta

**NOME PRODOTTO**  
**ALPE 110**

**Packaging**

Taniche da 5 Kg, 10 Kg, 25 Kg e Bottiglie da 1 Kg.

Imballaggio conforme al D.M. 21/03/1973 e succ.mod.; Reg.CE 1935/2004 e succ.mod.; Reg.CE 2023/2006 e succ.mod.; Reg.CE 10/2011 e succ.mod.

**Etichettatura**

Sono indicate le seguenti diciture: Nome del prodotto, numero di lotto, shelf life (TMC termine minimo di conservazione), temperatura per lo stoccaggio, ragione sociale e sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, numero di riconoscimento IT 08 050 CE.

**Dichiarazione allergeni**

In conformità al Reg. UE 1169/2011 e succ.mod.:

Allergeni	SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)		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 (incluso lattosio)		X
Frutta a guscio (mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) 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 > 10 mg/kg come SO <sub>2</sub>		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X

**NOME PRODOTTO**  
**ALPE 110**

**OGM**

Il prodotto non contiene e non è stato ottenuto da organismi geneticamente modificati; il prodotto è conforme alle norme vigenti in materia di alimenti modificati geneticamente Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003.

**Origine materie prime**

Le materie prime hanno origine in Comunità Europea.

**CONFORMITÀ**

Il prodotto è conforme specifiche di purezza del FAO/WHO's Joint Expert Committee of Food Additives (JEFCA), a quelle del Food Chemical Codex (FCC) ed alle direttive generali per gli Enzimi Alimentari stabilite dal Scientific Committee for Food (SCF) della Comunità Europea.

Il prodotto inoltre soddisfa pienamente i requisiti di AMAFE (Associazione Produttori Enzimi Alimentari di Origine Animale).

*Non essendo sotto nostro controllo le condizioni operative applicate dal cliente, non siamo responsabili di formulazioni, condizioni di rischio ed obblighi derivanti dall'uso del nostro prodotto.*

*L'utilizzatore è responsabile nell'osservare le norme legali che regolano l'uso del prodotto; le dichiarazioni qui contenute non devono essere considerate come garanzia di alcun tipo.*

BMB SRL  
Via Muzza Spadetta, 43  
40053 VALSAMOGGIA  
P. IVA 03629581202

**UFFICIO QUALITÀ**