

NOME PRODOTTO
ALPE 915

Descrizione del prodotto ed applicazione

Caglio in polvere di vitello a granulazione fine.

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 (98 ± 5 %), Pepsina (2 ± 5 %), Cloruro di Sodio (> 95 %)

Istruzioni per l'uso

Si consiglia di diluire il caglio in acqua fredda poco prima dell'utilizzo

Dosaggio

Dosaggio di 3-6 g / 100 l di latte in funzione della tecnologia applicata

Specifiche Tecniche

Titolo Commerciale 1:100.000 ± 5%
 Attività coagulante 915 IMCU/g ± 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>Piombo</i>	≤ 5 ppm
<i>Arsenico</i>	≤ 3 ppm
<i>Mercurio</i>	≤ 0.5 ppm
<i>Cadmio</i>	≤ 0.5 ppm
<i>Aspetto</i>	polvere granulazione fine
<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 in luogo fresco e asciutto. Il prodotto tollera la temperatura ambiente durante i trasporti

Shelf life

Consumare entro la data indicata in etichetta

NOME PRODOTTO
ALPE 915

Packaging

Barattoli da 0,5 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 ₂		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X

NOME PRODOTTO
ALPE 915

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