

NOME PRODOTTO

CC010F

Descrizione del prodotto ed applicazione

Caglio in pasta di agnello filtrato ottenuto da abomas di agnelli, selezionati e controllati all'origine, con aggiunta di cloruro di sodio come conservante per la produzione di formaggi vari di latte vaccino, ovino e capra dove è richiesto, e si desidera un caratteristico gusto piccante.

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, e lipolitica durante la produzione/ stagionatura del formaggio

Composizione

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

Istruzioni per l'uso

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

Dosaggio

Dosaggio di 30-40 g / 100 l di latte in funzione della tecnologia applicata

Specifiche Tecniche

Titolo Commerciale 1:10.000 ± 5%

Specifiche microbiologiche

<i>Coliformi</i>	< 10 ufc/ml
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	< 10 ufc/ml
<i>Muffe</i>	< 100 ufc/ml
<i>Lieviti</i>	< 100 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

Aspetto pasta cremosa marrone/verde

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 4°C e 8 °C nel suo imballo originale chiuso, al riparo dalla luce. Il prodotto tollera la temperatura ambiente durante i trasporti

Shelf life

Consumare entro la data indicata in etichetta

NOME PRODOTTO
CC010F

Packaging

Secchielli da 1 Kg, 2 Kg, 5 Kg, 10 Kg e 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

CC010F

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.

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