



SCHEDA TECNICA

Prodotto	Caglio in pasta di capretto
Titolo	1: 12.000 - 115 IMCU/g
Composizione	Chimosina 75% - pepsina 25% (valori medi con variabilità $\pm 5\%$)
Descrizione	Caglio in pasta, colore da giallo a marroncino chiaro Attenzione: il prodotto si separa naturalmente, mescolare prima dell'uso
Caratteristiche	Estratto in pasta ottenuto da stomaci di capretto, salati e controllati all'origine, contenente lipasi di origine naturale caprina Prodotto esente da coagulanti microbici, pepsina suina e chimosina da fermentazione. Prodotto naturale, privo di sbiancanti, coloranti aromatizzanti o altri additivi.
Contenente	Lipasi 1,1-1,3 u.c./g Sale comune (cloruro di sodio): ~20% Sodio benzoato:<0,5%
Conservazione	Conservare ben chiuso a +4°C/+8°C
TMC	Termine minimo di conservazione: 12 mesi L'utilizzo del prodotto dopo tale data non implica effetti dannosi ma solo una eventuale riduzione dell'efficacia

Specifiche microbiologiche

Parametro	Limite	Metodo
Carica batterica standard	< 5.000 ufc/g. M2	M2
Escherichia coli	Ass. 1 ufc/g.	M5
Salmonella spp	Ass. 25 g.	M9
Stafilococchi coagulasi+	Ass. 25 g.	M10
Listeria monocytogenes	Ass. 25 g.	M11

ALLERGENI (SECONDO LA LEGISLAZIONE: Reg. CE 1169/2011)	PRESENTE	ASSENTE
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti derivati		X
Pesce e prodotti derivati		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati		X
Latte e prodotti a base di latte	X	
Frutta a guscio e il suo prodotto		X
Sedano e prodotti derivati		X
Senape e prodotti derivati		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / litro in termini di SO2 totale		X
Lupini e prodotti derivati		X
Molluschi e prodotti derivati		X

OGM Il caglio in pasta di capretto Ditta Rappelli dal 1919 non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE1829/2003.
Il caglio di capretto Ditta Rappelli dal 1919 viene prodotto in uno stabilimento certificato ISO 22000:2005 e FSSC 22000:2010

Quanto descritto si basa sulle nostre migliori conoscenze e vengono comunicate in buona fede. Non esistono garanzie per violazioni da parte di terzi.