

Informazioni Tecniche

Versione del: 06/2008



Hobby Cheese® pastiglie 97Tabs100

caglio di vitello in pastiglie

Informazioni generali sul prodotto

L'estrazione di enzima avviene, come per tutti i prodotti naturali proposti nella linea Hobby Cheese®, con una metodologia propria, questa in particolare progettata in Austria, che garantisce la più elevata purezza del prodotto e soprattutto la più grande costanza nella qualità del prodotto.

In un ulteriore speciale passo produttivo (la classica precipitazione di enzima per mezzo di sale alimentare!) la chimosina viene fatta dividere dal caglio liquido e successivamente separata dal liquido rimanente restando stabilizzata nel sale.

Le pastiglie Hobby Cheese® vengono preparate esclusivamente secondo questo procedimento naturale.

Un infallibile sistema di controllo dall'origine della filiera fino al prodotto finito garantisce il perfetto mantenimento delle caratteristiche qualitative dichiarate.

Descrizione del prodotto

La linea Hobby Cheese® pastiglie 97T100 è composta da caglio naturale in polvere di pellette selezionate di vitello con il 97% di chimosina e il 3% di pepsina + 3% (IDF 110B:1997).

Hobby Cheese® pastiglie 97T100 si presenta come una compressa divisibile in quattro parti di cristallini dal bianco al giallo. Leggere differenze di colore fra le diverse partite dipendono dalla naturalezza della materia prima utilizzata.

Hobby Cheese® pastiglie 97T100 non è prodotto con tecniche genetiche, né contiene enzimi del latte geneticamente modificati (OGM free). Esente quindi da tecnologie genetiche in conformità alle leggi: EG258/97, EG1139/98, EG49/2000, EG50/2000

Hobby Cheese® pastiglie 97T100 è conforme alle normative CE per l'industria casearia.

Analisi chimica

Hobby Cheese® pastiglie 97T100 viene prodotto senza aggiungere alcun conservante

Specifiche

Titolo :	Soxhlet	100.000 ± 5%;
	IMCU / g 920	± 5%
Chimosina:	IDF:110B	≥97%
Pepsina:	IDF:110B	≥ 3%

Microbiologia

Questo caglio viene testato microbiologicamente secondo il sistema di analisi della Commissione del Latte Svizzera e ne soddisfa le richieste batteriologiche.

Numero dei batteri mesofili aerobici	<100 / g
Batteri con tolleranza al sale	<100 / g
Formatori di spore aerobici	< 10 / g
Formatori di spore anaerobici	< 1 / g
Batteri acidi del Propion	negativo in 1 g
Lieviti/Muffe	negativo in 1 g
Batteri coliformi	negativo in 1 g
Salmonella	negativo in 25 g
Listerie	negativo in 25 g
Stafilococco aureo	negativo in 1 g

Questi risultati di analisi batteriologica sono validi solo con magazzinaggio a temperatura da 0-8° e solo a contenitori con chiusura originale.

Modalità d'impiego

La dose da impiegarsi dipende dalla quantità del latte, dai parametri di lavorazione desiderati (pH, temperatura, tempo di grasso, e concentrazione enzimatica). Le quantità standard sono di una pastiglia (0,5 g.) per 20 litri di latte comunque possono variare dai 2 ai 3 gr. per 100 litri di latte a seconda delle caratteristiche del latte.

Hobby Cheese® 97T100 va utilizzato sciogliendo una pastiglia in ½ bicchiere di acqua fresca possibilmente senza la presenza cloro (perché inibisce parte di attività) quindi va aggiunto al latte già riscaldato. Con più pastiglie regolare la quantità di acqua di conseguenza. L'acqua comunque può essere anche 10-20 volte il peso delle pastiglie.

Precauzioni d'uso

Hobby Cheese® 97T100 è una pastiglia composta da cristalli fini e contiene il 95% di sale comune Cloruro di sodio (NaCl alimentare), ed è pertanto classificato come sicuro.

Magazzinaggio

Come tutti gli enzimi naturali, anche quelli contenuti nelle pastiglie dell' Hobby Cheese® 97T100 devono essere mantenuti ad una temperatura ottimale da 0 a +8° C. Con un magazzinaggio superiore ai 12 mesi si è notata una diminuzione dell'attività enzimatica al massimo del 5% circa. Tuttavia nonostante la normale e limitata perdita di attività non si sono riscontrati deterioramenti qualitativo anche a 24 mesi.

Tipi di confezione

Confezioni in tubetti da 20 pastiglie di caglio compresso divisibili in 4 parti.
Dosaggio: 1 pastiglia per 20 litri di latte.

Tecnolatte s.r.l.

viale Italia 59, 26900 Lodi, Italia
tel. +39.0371.31469 – fax +39.0371.436616
mail: info@tecnolatte.com - web: www.tecnolatte.it