

## SCHEMA TECNICA COAGULANTE LIQUIDO RAPPELLI

### CARATTERISTICHE

Stato fisico:	liquido limpido
Colore:	giallo ambrato
Densità a 20°C:	1,15 Kg/lit.
Ph	5,4
Stabilizzante:	Cloruro di sodio (sale comune)
Conservante:	Sodio Benzoato (E 211) < 0,9%

### DESCRIZIONE

Il coagulante RAPPELLI è un prodotto di **origine vegetale fungina** ottenuto per fermentazione del *Rhizomucor Miehei*. Durante la fermentazione si forma l'enzima che ha la proprietà di coagulare il latte. Per mezzo di estrazione, desalazione, filtrazione ecc. si estrae l'enzima coagulante che viene successivamente stabilizzato in soluzione salina. (Aut. Minist.704bis A3/21.8/11656-1.3.70).

### PROPRIETA'

Il coagulante RAPPELLI associa una **elevata attività coagulante** ad una bassa attività proteolitica. Attività coagulante SOXHLET: 1:10.000

### CAMPI DI APPLICAZIONE

Il coagulante RAPPELLI è indicato per tutte le **produzioni di formaggi sia freschi che a breve ed a media stagionatura**.

### MODALITA' DI IMPIEGO

La quantità di coagulante RAPPELLI necessaria dipende da molteplici fattori quali: qualità del latte, quantità del calcio presente, acidità, temperatura, tipo di lavorazione che si vuole adottare, ecc. La dose media di coagulante RAPPELLI liquido varia da 2 a 4 cc. per dieci litri di latte. Si può anche diluire in acqua fredda per distribuire meglio il prodotto nel latte: consigliato 1 parte di coagulante RAPPELLI in una-due parti di acqua.

### CONSERVABILITA' – Termine Minimo di Conservazione

Le confezioni possono essere conservate a temperatura ambiente.  
Da consumarsi preferibilmente entro il TMC di 24 mesi indicato sulla etichetta con il codice a barre.  
L'utilizzo del prodotto dopo tale termine non implica effetti dannosi, ma solo una possibile riduzione del potere coagulante.

### CONFEZIONAMENTO

Flaconi da 125 a 2000 ml

### SMALTIMENTO – INFORMAZIONI AMBIENTALI

Flacone: PVC3 Raccolta Plastica  
Tappo: PP5 Raccolta Plastica  
Sotto Tappo: PE-LD4 Raccolta Plastica  
Etichette: PAP22 Raccolta carta  
Verificare le disposizioni del proprio Comune per la raccolta differenziata



## SICUREZZA

L'utilizzo del prodotto non è a rischio per l'operatore. In caso di contatto con gli occhi si consiglia di risciacquare immediatamente con acqua.

## ANALISI MICROBIOLOGICHE

Carica batterica standard	<1000 UFC/ml
Alofili	<1000 UFC/ml
Enterobacteriacee	<10 UFC/ml
Enterococchi	<100 CFU/g
Escherichia Coli	Ass in 1 UFC/ml
Lieviti	<10 CFU/g
Muffe	<10 CFU/g
Stafilococchi coagulasi	neg. / 25 ml
Salmonella	neg. / 25 ml
Lysteria monocytogenes	neg. / 25 ml
Pseudomonas aeruginosa	neg. / 25 ml

## ALLERGENI in conformità a quanto previsto dal Reg. CE1169/2011

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No
Soia e prodotti a base di soia	No
Latte e prodotti a base di latte	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di agaciù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi) e derivati	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No
Senape e prodotti a base di senape	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No
Lupino e prodotti a base di lupini	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg (espressi come SO <sub>2</sub> )	No

## OGM

Il coagulante microbico Ditta Rappelli non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, n conformità da quanto previsto dal Reg. CE1829/2003. Il prodotto è in regola con le norme sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti (Reg. 1830/2003)

