

LIPASI DI CAPRETTO

Descrizione	<p>Polvere beige chiaro</p> <p>Le lipasi pregastriche naturali agiscono liberando gli acidi grassi sia a corta che a lunga catena, principali responsabili del sapore caratteristico di alcuni formaggi. La differenza fondamentale con le lipasi pancreatiche e microbiche è che queste liberano preferibilmente gli acidi grassi a lunga catena, responsabili di sapori anomali. Le lipasi pregastriche Clerici vengono estratte unicamente dalle ghiandole presenti alla base della lingua dei capretti. Più enzimi (almeno 6) costituiscono il complesso enzimatico delle lipasi Clerici. Non sono presenti enzimi con attività proteolitica.</p> <p>Le lipasi di capretto generano un sapore forte e deciso, piccante tipo Provolone, con aroma di latte di capra, persistente e ben percepibile.</p> <p>I vantaggi nell'utilizzo delle lipasi sono: arricchimento di sapore, profumo migliore (più persistente e caratteristico) e accorciamento dei tempi di stagionatura.</p>
Attività lipolitica	10 u.c. (Metodo Clerici)
Caratteristiche	<p>Lipasi estratte unicamente da ghiandole salivari di capretto sospese su sodio cloruro (NaCl), siero di latte in polvere e latte in polvere.</p> <p>Esenti da lipasi pancreatiche o microbiche.</p> <p>Prodotto assolutamente naturale privo di coloranti, aromatizzanti o altri additivi aggiunti. Prodotto non congelato.</p> <p>Umidità: max 5%</p>
Applicazione	<p>Le dosi medie indicate vanno da 7 a 15 g per 100 l di latte a secondo del risultato che si vuole ottenere (sapore dolce, medio o forte).</p> <p>Le quantità da usare dipendono anche dal contenuto di grassi nel latte, dalla temperatura di coagulazione, dal pH del latte e dalla temperatura del formaggio negli stampi di pressatura. Poco prima dell'uso sciogliere le lipasi in abbondante acqua fredda e aggiungerle al latte prima dei fermenti e del caglio.</p>
Stoccaggio	<p>Conservare le confezioni ben chiuse a -18 °C dopo l'arrivo a destino per preservare integre le caratteristiche del prodotto.</p> <p>Tollera temperatura ambiente durante il trasporto.</p>
TMC	<p>Termine minimo di conservazione: 12 mesi</p> <p>L'utilizzo del prodotto dopo tale data non implica effetti dannosi ma solo una eventuale riduzione dell'efficacia.</p>
Confezioni	<p>Barattoli in plastica da Kg 0,5 in cartoni da Kg 5</p> <p>Secchi in plastica da Kg 5</p> <p>Fusti Kg 25</p>

Specifiche microbiologiche	Parametro	Limite	Metodo
	Carica batterica standard	< 3000 ufc/g	Clerici M2
	<i>Enterobacteriaceae</i> spp	< 10 ufc/g	Clerici M4
	<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g	Clerici M5
	Muffe e lieviti	< 100 ufc/g	Clerici M6
	Anaerobi sporigeni	< 100 spore/g	Clerici M8
	Stafilococchi coagulasi +	Ass. 25 g	Clerici M10
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ass. 25 g	Clerici M11

La conformità alle specifiche microbiologiche è assicurata da analisi effettuate secondo un Piano di campionamento

OGM Le lipasi di capretto Clerici non contengono, non sono costituite e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 1829/2003. Prodotto in regola con le norme sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE 1830/2003).
La documentazione è disponibile su richiesta.

Allergeni Gli ingredienti utilizzati per le lipasi di capretto Clerici non contengono i seguenti potenziali allergeni alimentari: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Crostacei e prodotti a base di crostacei; Uova e prodotti a base di uova; Pesce e prodotti a base di pesce; Arachidi e prodotti a base di arachidi; Soia e prodotti a base di soia; Frutta a guscio; Sedano e prodotti a base di sedano; Senape e prodotti a base di senape; Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg (espressi come SO₂); Lupino e prodotti a base di lupino; Molluschi e prodotti a base di mollusco.
La lipasi di capretto Clerici contengono derivati del latte.
La documentazione è disponibile su richiesta.

Schede di sicurezza Disponibili su www.clerici.org

Certificazioni Il Caglificio Clerici è certificato ISO 22000:2005 e FSSC 22000:2010. I certificati sono scaricabili liberamente dal sito www.clerici.org

Altre informazioni Queste informazioni si basano sulle nostre migliori conoscenze e vengono divulgate in buona fede. Non esistono garanzie per violazioni da parte di terzi.