



Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

SPECIFICHE CHIMICHE

Prodotto	Caglio liquido capretto
Denominazione	Caglio Liquidi "Capretto Extra"
Lotto	A000807A
Aspetto	Liquido giallo bruno, perfettamente limpido
Forza	1:15.000 in unità commerciali italiane. (metodo Berridge) 175 IMCU (i valori in IMCU possono avere una variabilità del 5%) (metodo ISO 11815/IDF 157) Massima perdita di titolo.meno del 10% in 6 mesi in stoccaggio a +4°C/+8°C
Composizione	Chimosina 75% Pepsina caprina 25% (metodo FIL – IDF 110B:1997)
Conservazione	Da consumare preferibilmente entro 6 mesi L'utilizzo del prodotto dopo tale data non implica effetti dannosi ma solo una eventuale riduzione dell'efficacia. Conservare la confezione ben chiusa a temperatura compresa tra +40C/+80C dopo l'arrivo a destino
Tollera	temperatura ambiente durante il trasporto
Origine	Caglio estratto da taglioli di capretto. La materia prima è congelata e controllata all'origine
Garanzia	Caglio esente da coagulanti microbici, pepsina suina e chimosina da DNA ricombinante
Specifiche	Prodotto assolutamente naturale privo di coloranti, aromatizzanti o altri additivi.
Conservante	Sodio benzoato E211 (D.M. 27.02.96 n° 209) max 1
Contenente	Cloruro di sodio (NaCl) circa 17%

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica standard	< 1000 ufc/ml
Alofili	< 1000 ufc/ml
Enterobacteriaceae	< 10 ufc/ml
E.coli	< 1 ufc/ml
Muffe e Lieviti	<10 ufc/ml
Lattobacilli eterofermentanù	<2 / ml
Anaerobi sporigeni	<2 spore/ml
Salmonella	Ass. 25 ml
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/ml
Listeria monocytogenes	Ass. 25 ml

Data ultima revisione: Marzo 2010

Documento emesso a mezzo computer e pertanto non firmato.