



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

SCHEDA TECNICA SALI PER RICOTTA

(COADIUVANTE TECNOLOGICO)

Tipo 1 - morbida

NOME DEL PRODOTTO:	Sali per ricotta
DEFINIZIONE DEL PRODOTTO	E' un coadiuvante tecnologico usato nella trasformazione industriale di materie prime alimentari.
COMPOSIZIONE:	Sali minerali complessati a base di ioni solfato e ioni magnesio.
CARATTERISTICHE E PROPRIETA'	Sali per ricotta è una polvere granulare ed igroscopica di colore bianco. Essa trova impiego nell'aggiustamento salino dei sieri e -o di latte destinati alla produzione di ricotta. Grazie alla completa neutralizzazione salina si ottiene un delicato e perfetto affioramento della ricotta con il massimo rispetto della struttura morbida e gelatinosa, tipicamente tradizionale con un generale miglioramento della resa.
MODALITA' DI IMPIEGO	Sali per ricotta deve preventivamente essere sciolto in acqua nella proporzione di 5 kg in 25 litri ad una temperatura di circa 60-70°C, in un contenitore ben pulito e disinfettato, impiegando da 0,5 a 0,7 litri di tale soluzione ogni 100 litri di siero destinato alla produzione di ricotta. L'aggiunta viene effettuata quando la temperatura del siero nel doppio fondo raggiunge tra 80/90°C. Nel caso in cui tale soluzione non venga utilizzata per intero si può stoccare in cella e utilizzare nei giorni successivi riscaldandola sempre e portandola ad una temperatura di 70°C.
CONFEZIONI	Sacchetti da 5-10-20 kg confezionati in cartoni da 20 kg.
DURATA	12 mesi minino se conservato nei recipienti originali ed in luogo asciutto
NOTE	SALI per RICOTTA è prodotto in conformità all'ART. 7 comma c) D.Lgs 27 gennaio 1992 , n 109, all'ART 3- bis ,3- ter, 13 D.M. 06 novembre 1992 , n 525 ; all'ART 1, comma 2 D.M. 27 febbraio 1996 n 209 e D.P.R. 17 maggio 1988 n. 180 allegato II e VI. Le caratteristiche e l'impiego indicati sono ricavati da analisi e prove effettuate presso il ns laboratorio Raccomandiamo di effettuare prove e controllo prima di impieghi su scala industriale

Le informazioni sopra riportate non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare il prodotto e controllare l'idoneità all'impiego specifico dell'utilizzatore



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