



SCHEDA TECNICA

Prodotto	Caglio in pasta di Agnello tipo cremoso
Titolo	1: 12.000 - 115 IMCU/g
Composizione	Chimosina 80% - pepsina 20% (valori medi con variabilità $\pm 5\%$)
Descrizione	Caglio in pasta, colore da avorio a giallo Attenzione: il prodotto si separa naturalmente, mescolare prima dell'uso
Caratteristiche	Estratto in pasta ottenuto da stomaci di agnello, salati e controllati all'origine. Prodotto esente da coagulanti microbici, pepsina suina e chimosina da fermentazione. Prodotto naturale, privo di sbiancanti, coloranti aromatizzanti o altri additivi.
Contenente	Lipasi 8 LFU/g Sale comune (cloruro di sodio): ~20%
Modalità d'uso	Pronto all'uso: versare 35/40 grammi nel latte a temperatura di coagulazione la quantità necessaria che varia da ph del latte, temperatura, tempo di coagulazione.
Conservazione	Conservare ben chiuso a +4°C/+8°C in luogo fresco ed asciutto
TMC	Termine minimo di conservazione: 12 mesi L'utilizzo del prodotto dopo tale data non implica effetti dannosi ma solo una eventuale riduzione dell'efficacia

Specifiche microbiologiche

Parametro	Limite
Carica batterica totale	10^4 u.f.c./g
Escherichia coli	<10 u.f.c./g
Lieviti e muffe	<10 u.f.c./g
Batteri coliformi	<10 u.f.c./g
Salmonella spp	Ass. 25 g.
Listeria monocytogenes	Ass. 25 g.

ALLERGENI (SECONDO LA LEGISLAZIONE: Reg. CE 1169/2011)	PRESENTE	ASSENTE
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti derivati		X
Pesce e prodotti derivati		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati		X
Latte e prodotti a base di latte	X	
Frutta a guscio e il suo prodotto		X
Sedano e prodotti derivati		X
Senape e prodotti derivati		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / litro in termini di SO2 totale		X
Lupini e prodotti derivati		X
Molluschi e prodotti derivati		X

OGM Il caglio in pasta di capretto Ditta Rappelli dal 1919 non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE1829/2003.

Quanto descritto si basa sulle nostre migliori conoscenze e vengono comunicate in buona fede. Non esistono garanzie per violazioni da parte di terzi.