



## SCHEDA TECNICA

<b>Prodotto</b>	Caglio in pasta di capretto tipo tradizionale
<b>Titolo</b>	1: 13.000 - 120 IMCU/g
<b>Composizione</b>	Chimosina 80% - pepsina 20% (valori medi con variabilità $\pm 5\%$ )
<b>Descrizione</b>	Caglio in pasta, colore bruno
<b>Caratteristiche</b>	Estratto in pasta ottenuto da stomaci di capretto, salati e controllati all'origine, contenente lipasi di origine naturale caprina Prodotto esente da coagulanti microbici, pepsina suina e chimosina da fermentazione. Prodotto naturale, privo di sbiancanti, coloranti aromatizzanti o altri additivi.
<b>Contenente</b>	Lipasi 8 LFU/g Sale comune (cloruro di sodio): ~20%
<b>Modalità d'uso</b>	Sciogliere la quantità necessaria in acqua fresca e filtrare con l'utilizzo di una tela. Versare nel latte a temperatura di coagulazione mescolando ripetutamente
<b>Conservazione</b>	Conservare ben chiuso a +4°C/+8°C
<b>TMC</b>	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 <sup>4</sup> u.f.c./g
Escherichia coli	Ass. 1 u.f.c./g.
Lieviti e muffe	u.f.c. <200
Batteri coliformi	<1
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
<b>Latte e prodotti a base di latte</b>	<b>X</b>	
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 SO <sub>2</sub> 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.