



CAGLIO LIQUIDO LINEA VERDE

Descrizione Il caglio liquido della linea verde è un prodotto 100% naturale Made in Italy ottenuto da abomasi di vitelli lattanti.

Composizione media: 50% chimosina - 50% pepsina bovina

Titoli standard 120 IMCU/ml (G Verde)
188 IMCU/ml (A Verde)
242 IMCU/ml (AB Verde)

Altri titoli disponibili a richiesta. (I valori in IMCU possono avere una variabilità del 5%)

Caratteristiche Caglio esente da coagulanti microbici, pepsina suina e chimosina da DNA ricombinante. Per questi motivi è adatto per la produzione di formaggi D.O.P. Prodotto assolutamente naturale privo di coloranti, aromatizzanti o altri additivi

Conservante Sodio benzoato E211 (Reg. (UE) N. 1130/2011) max 1%

Contenente Cloruro di sodio (NaCl) circa 20%

Colore Liquido giallo bruno, perfettamente limpido

Il prodotto può presentare delle variazioni nel colore che non influenzano l'attività coagulante

Applicazione La quantità di caglio necessaria dipende dalla qualità del latte, dalla tecnologia di produzione (pH, temperatura, tempo di coagulazione desiderato) e dalla concentrazione enzimatica. In media si utilizzano da 8 g a 40 g per 100 l di latte. Immediatamente prima di coagulare misurare la quantità desiderata. Versare in abbondante acqua fredda, da 10 a 20 volte la quantità di caglio, agitando dolcemente. L'acqua deve essere esente da cloro. Disperdere subito la soluzione ottenuta in caldaia mescolando accuratamente.

Stoccaggio Conservare le confezioni ben chiuse a +4°C / +8°C dopo l'arrivo a destino. A questa temperatura la massima diminuzione di potere coagulante è dell'1% al mese. Tollera temperatura ambiente durante il trasporto.

TMC Termine minimo di conservazione: 9 mesi
L'utilizzo del prodotto dopo tale data non implica effetti dannosi ma solo una eventuale riduzione dell'efficienza nelle tempistiche di coagulazione.

Confezioni Canestri in plastica da Kg 11 e 23
 Contenitori pallettizzati con rubinetto da Kg 1100
 Tutti gli imballi primari sono di grado alimentare
 Dopo l'uso i canestri, vuoti e puliti, sono smaltibili presso il normale circuito di raccolta differenziata

Specifiche microbiologiche	Parametro	Limite	Metodo
	Carica batterica standard	< 1000 ufc/ml	Clerici M2
	Alofili	< 1000 ufc/ml	Clerici M3
	<i>Enterobacteriaceae</i> spp	< 10 ufc/ml	Clerici M4
	<i>Escherichia coli</i>	Ass.1 ufc/ml	Clerici M5
	Muffe e lieviti	< 10 ufc/ml	Clerici M6
	<i>Salmonella</i> spp	Ass. 25 ml	Clerici M9
	Stafilococchi coagulasi+	Ass. 25 ml	Clerici M10
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ass. 25 ml	Clerici M11
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Ass. 25 ml	Clerici M13

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

OGM Il caglio liquido Clerici non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE1829/2003. Prodotto in regola con le norme sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE 1830/2003).

Origine Il caglio liquido Clerici é Made in Italy, prodotto dal Caglificio Clerici S.p.A. nello stabilimento sito in Cadorago (CO).

Allergeni Gli ingredienti utilizzati per il caglio liquido Clerici non contengono i seguenti potenziali allergeni alimentari:

	Presenza	Assenza
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		x
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x
Uova e prodotti a base di uova		x
Pesce e prodotti a base di pesce		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x
Soia e prodotti a base di soia		x
Latte e prodotti a base di latte		x
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati);		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x
Senape e prodotti a base di senape		x
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg (espressi come SO ₂)		x
Lupino e prodotti a base di lupino		x
Molluschi e prodotti a base di mollusco		x

Nanomateriali	Il caglio liquido Clerici non è intenzionalmente addizionato di additivi in forma di nanomateriali
Certificazioni	Il Cagliificio Clerici è certificato ISO 22000:2005 e FSSC 22000:2010. I certificati sono scaricabili liberamente dal sito www.saccosystem.com
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.