

SCHEDA TECNICA CAGLIO POLVERE 96:4

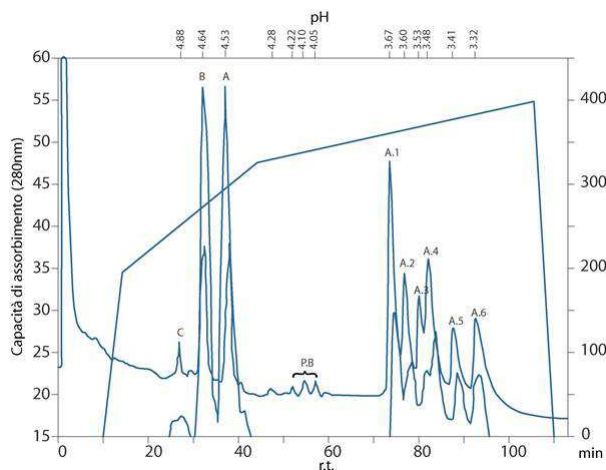
Il caglio in polvere del Caglificio Clerici è un prodotto 100% naturale Made in Italy, contenente enzimi estratti da abomasi di vitello. Il processo produttivo si realizza impiegando una tecnologia tradizionale, svolta per gran parte manualmente.

Grazie ad una fase di essiccazione in forni tradizionali, il prodotto finale si presenta con aspetto granulare e di colore bianco uniforme. Le sue caratteristiche fondamentali, quali la costanza nella lavorazione e l'ottima solubilità, permettono di conferire al formaggio un aroma ricco e duraturo nel tempo, adatto alla produzione di formaggi D.O.P..

Dati tecnici:

Il grafico HPLC mostra che la composizione del caglio Clerici è caratterizzata non solo dal semplice rapporto chimosina-pepsina bovina, ma anche dal corretto equilibrio tra le varie chimosine (a, b, c), pepsine (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7) e gli enzimi (come la gastricsina), le sostanze a basso peso molecolare come i peptidi, gli aminoacidi, e il glicerolo.

Queste sostanze hanno un effetto "protettivo" quando sono presenti, dando una migliore stabilità enzimatica al caglio; nella coagulazione, non si ha solo un'azione specifica della chimosina sulla K-caseina, ma anche le pepsine e gli altri componenti mostrano un'importante influenza. I componenti a basso peso molecolare hanno una grande importanza nello sviluppo dell'aroma e del gusto del formaggio.



Composizione media: 96% chimosina - 4% pepsina

Titoli standard	860 IMCU/g (bianco)
	995 IMCU/g (giallo)
	1150 IMCU/g (rosso)
	1370 IMCU/g (blu)
	1620 IMCU/g (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. Prodotto assolutamente naturale, privo di coloranti, aromatizzanti o altri additivi.		
	Conservante	Nessuno aggiunto	
	Contenente	Cloruro di sodio (NaCl) min. 95%	
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. Immediatamente prima di coagulare, misurare la quantità di caglio desiderata, scioglierla in acqua fredda, esente da cloro, e aggiungere, entro pochi minuti, la soluzione ottenuta al latte in caldaia.		
Stoccaggio	Conservare la confezione ben chiusa in luogo fresco e asciutto dopo l'arrivo a destino. Temperatura ideale di conservazione +4°/+8°C. Tollera temperatura ambiente durante il trasporto.		
TMC	Termine minimo di conservazione: 12 mesi L'utilizzo del prodotto dopo tale data non implica effetti dannosi ma solo una eventuale riduzione dell'efficienza nelle tempistiche di coagulazione.		
Confezioni	Barattoli in plastica da Kg 0,5 confezionati in cartoni da Kg 5 e 10 Secchi in plastica da Kg 5 Fusti da Kg 25		
Specifiche microbiologiche	Parametro	Limite	Metodo
	Carica batterica standard	< 500 ufc/g	Clerici M2
	Alofili	< 500 ufc/g	Clerici M3
	Enterobacteriaceae spp	< 10 ufc/g	Clerici M4
	Escherichia coli	Ass. 1 ufc/g	Clerici M5
	Muffe e lieviti	< 100 ufc/g	Clerici M6
	Anaerobi sporigeni	< 20 spore/g	Clerici M8
	Salmonella spp	Ass. 25 g	Clerici M9
	Stafilococchi coagulasi+	Ass. 25 g	Clerici M10
	Listeria monocytogenes	Ass. 25 g	Clerici M11
La conformità alle specifiche microbiologiche è assicurata da analisi effettuate secondo un Piano di campionamento			
Allergeni	Gli ingredienti utilizzati per il caglio polvere Clerici non contengono i seguenti potenziali allergeni alimentari: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Crostacei e prodotti a base di crostacei; Uova e prodotti a base di uova; Pesce e prodotti a base di pesce; Arachidi e prodotti a base di arachidi; Soia e prodotti a base di soia; Latte e prodotti a base di latte; Frutta a guscio; Sedano e prodotti a base di sedano; Senape e prodotti a base di senape; Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg (espressi come SO2); Lupino e prodotti a base di lupino; Molluschi e prodotti a base di mollusco.		

OGM	Il caglio polvere 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).
Nanomateriali	Il caglio in polvere 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.