

CAGLIO PASTA PROVO 5

Descrizione	Pasta bruna scura Composizione media: 75% chimosina - 25% pepsina
Attività	115 IMCU/g (i valori in IMCU possono avere una variabilità del 5%)
Caratteristiche	Caglio naturale ottenuto da stomaci di capretto e/o agnello, salati e controllati all'origine. Caglio esente da coagulanti microbici, pepsina suina e chimosina da fermentazione. Prodotto naturale privo di sbiancanti, coloranti, aromatizzanti o altri additivi. Conservante Nessuno aggiunto Contenente Sale comune (cloruro di sodio) circa 20% Lipasi 1,40 – 1,60 u.c./g
Modo d'uso:	La quantità di caglio necessaria dipende dalla qualità del latte, dalla tecnologia di produzione (pH, temperatura, tempo di coagulazione desiderato) e dalla concentrazione enzimatica. Si stempera bene il caglio in acqua fresca e lo si filtra con una tela rada per eliminare le parti insolubili. Il caglio filtrato si versa poi nel latte scaldato e si mescola accuratamente a fondo.
Stoccaggio	Conservare le confezioni ben chiuse in luogo fresco e asciutto dopo l'arrivo a destino.
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.
Confezioni	Confezioni in plastica da Kg. 1, Kg. 5, Kg. 10, Kg. 30 e Kg. 50

Allergeni

	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

OGM	Il caglio pasta Provo 5 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 in pasta Clerici é Made in Italy, prodotto dal Caglificio Clerici S.p.A. nello stabilimento sito in Cadorago (CO).
Nota:	Poiché gli animali lattanti vengono alimentati anche con latte bovino, è possibile trovare tracce di DNA bovino all'interno del caglio.
Certificazioni	Il Caglificio 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.