

FERLAC PENICILIMUM CAMEMBERTI

DESCRIPCIÓN Y PROPIEDADES

Cultivo de maduración que se compone de esporas de *Penicilium camemberti*. Este moho se caracteriza por proporcionar una cobertura blanca de altura y densidad media, una proteólisis y lipólisis adaptada a su rápido crecimiento, elevada actividad enzimática, desarrollo de aromas e inhibición de contaminantes.

El cultivo seleccionado permite obtener una corteza de equilibrada densidad y paralelamente, favorece una textura blanda de la masa del queso.

MODO DE EMPLEO Y DOSIFICACIÓN

El liofilizado se puede adicionar de forma directa a la leche antes de la adición del cuajo, o bien se puede pulverizar el cultivo sobre la superficie del queso.

La cantidad de cultivo a adicionar puede variar dependiendo de varios factores como tipo de leche, queso que se pretende elaborar, utilización de cultivos adicionales, tecnología utilizada, etc. Consultar las dosis con nuestro laboratorio según los requerimientos del maestro quesero. A modo orientativo, adicionar de manera aséptica a la leche entre 20 - 30 g por cada 1000 litros de leche.

Uso con pulverizador: se recomienda rehidratar el liofilizado con una solución isotónica estéril (0,9% ClNa) que se puede enriquecer con 0,1% de glucosa. Esta solución sólo puede almacenarse durante un máximo de 16 h a 5°C.

Se recomienda el uso de este cultivo para aquellas fabricaciones en las que se quiera implantar el moho blanco característico de quesos como Camembert y Brie.

ALMACENAMIENTO

Se recomienda almacenar los cultivos liofilizados en ambiente frío (4 -8°C) y seco (H. R. < 50%), o bien en congelación (-20°C).

El liofilizado mantiene sus propiedades durante 18 meses a temperatura <6°C. No se requiere transporte en frío.

PRESENTACIÓN

Se presenta en envases de polietileno de alta densidad con 100 g de cultivo y tapa a presión con cierre inviolable.



FERLAC PENICILIUM CAMEMBERTI**CERTIFICADO NO OMG**

FERLAC PENICILIUM CAMEMBERTI se produce con materias primas e ingredientes exentos de Organismos Genéticamente Modificados conforme a los reglamentos europeos CE 1829/2003 y 1830/2003

CONTROL MICROBIOLÓGICO

La especificaciones de control microbiológico son:

Enterobacterias totales	<10 ufc/g
Coliformes	<10 ufc/g
Staphylococos aureus	<10 ufc/g
Salmonella spp.	Ausencia
Listeria monocytogenes	Ausencia

ALERGENOS

ALERGENO	SI	NO
Cereales con gluten		X
Crustáceos		X
Huevos		X
Pescado		X
Cacahuetes		X
Soja		X
Leche y productos lácteos (lactosa)	X	
Frutos de cáscara		X
Apio		X
Mostaza		X
Semillas de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos (>10 mg/Kg)		X
Altramuces		X
Moluscos		X

INFORMACIÓN ADICIONAL

CERTIFICACIÓN ISO 9001

