



PRODUCTOS NIEVI S.A.

Crtra. Cantera 2
48950 Erandio
Tel. 944530503
www.cuajonievi.com
CIF. A-48.418.099

Ficha técnica: Extracto de CUAJO NIEVI “Líquido Standard”

Este Cuajo líquido “Standard” es un producto NATURAL. Su poder coagulante proviene exclusivamente de los fermentos contenidos en el cuajar de animales rumiantes (ganado ovino y bovino). Además de un alto contenido en quimosina contiene otras sustancias naturales que contribuyen al sabor de la cuajada y a la maduración del queso. Durante su fabricación está sometido a un riguroso sistema de control.

COMPOSICION Y PODER COAGULANTE

El poder coagulante de este tipo de cuajo natural deriva de su contenido en Pepsina y Quimosina. Y su calidad es tanto mayor cuanto mayor es su contenido en Quimosina. El extracto de cuajo Líquido NIEVI “Standard” tiene un alto contenido en Quimosina:

- Aproximadamente un 85 por ciento. El resto de la actividad coagulante deriva de su contenido en Pepsina, en torno al 15 por ciento.
- Su título en términos IMCU es de AC> 140 IMCU

CALIDAD MICROBIOLÓGICA

Aerobic plate count cfu/ml	:	<100
Anaerobic Sulphite-reducers cfu/ml		<1.0
Coliforms cfu/ml		<1.0
Escherichia coli		Absent in 25 ml.
Listeria monocytogenes		Absent in 25 ml.
Salmonella spp		Absent in 25 ml.
Yeasts and moulds cfu/ml		<1.0

ADITIVOS

Este producto tiene el 15% de sal, sorbato potásico al 1 por mil, y benzoato sódico al 1 por mil.

DOSIFICACION

Depende de muchos factores: Tipo de leche o mezclas de leche, temperatura, velocidad con que se desea obtener la coagulación, tipo de queso que se fabrica, presencia de otros productos como fermentos lácticos o cloruro cálcico, etc... Por ejemplo, y sólo a título orientativo, si se desea coagular leche de vaca a unos 35° centígrados, en unos 45 minutos, se debería usar, aprox., 1 litro de cuajo para 4.000 litros de leche.

ALMACENAJE

Siempre bien cerrado el envase y en lugar oscuro y fresco. El ideal es conservar el cuajo líquido refrigerado, entre 5 y 8 grados centígrados. No obstante, si esto no es posible, el Cuajo líquido Nievi, debido a la estabilidad de su pH por la acción del tampón sórbico-sorbato y su contenido natural proteico, puede conservarse durante largo tiempo en un lugar fresco y oscuro (15-20° centígrados), con escasas pérdidas de actividad (menos del 6% al cabo de unos seis meses).

Nota: Estos valores analíticos reproducen los facilitados por nuestro proveedor y/o los obtenidos por nuestro laboratorio sobre una selección representativa de la producción. Dichos análisis no eximen al comprador de comprobar su idoneidad para la utilización prevista, ni responsabiliza a P.Nievi, una vez que la mercancía sale de nuestro almacén