

CUAJO MICROBIANO LIQ**DESCRIPCIÓN Y PROPIEDADES**

Coagulante microbiano líquido obtenido por fermentación de una cepa seleccionada de *Rhizomucor miehei*. Se trata de un líquido de color marrón claro y olor característico con elevada solubilidad en agua. Se caracteriza por su doble acción en la fabricación del queso: Hidrólisis de la κ -caseína formando la cuajada y actividad proteolítica durante la maduración del queso.

MODO DE EMPLEO Y DOSIFICACIÓN

La cantidad de cuajo a adicionar puede variar dependiendo de varios factores como tipo de leche, contenido graso, temperatura, tipo de queso a elaborar, tecnología utilizada, etc.

A modo orientativo, adicionar de manera aséptica a la leche 150 mL por cada 1000 litros de leche y mezclar durante 2 o 3 minutos para conseguir una correcta homogenización en la cuba. Dejar sin agitación hasta el corte de la cuajada.

ALMACENAMIENTO

Se recomienda almacenar el CUAJO MICROBIANO LIQ en ambiente frío ($4 - 8^{\circ}\text{C} \pm 1$) y seco (H. R. <50%). En estas condiciones el producto mantiene sus propiedades durante 6 meses.

No se requiere transporte en frío.

PRESENTACIÓN

Se presenta en envases unitarios de polietileno de alta densidad de 25 Kg con tapón de rosca y precinto de seguridad.

CERTIFICADO NO OMG

CUAJO MICROBIANO LIQ se produce con materias primas e ingredientes exentos de Organismos Genéticamente Modificados conforme a los reglamentos europeos CE 1829/2003 y 1830/2003



CUAJO MICROBIANO LIQ

ESPECIFICACIONES Y CONTROL MICROBIOLÓGICO

Actividad coagulante 200 UC/g

Las especificaciones de control microbiológico son:

Aerobios mesófilos	<1000 ufc/mL
Enterobacterias totales	<10 ufc/mL
Levaduras	<10 ufc/mL
Mohos	<10 ufc/mL
Staphylococos aureus	<10 ufc/mL
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

