



# laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06\_2024

## ANTIMOHO CONCENTRADO

### FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

<b>INGREDIENTES</b>	Fungicida cuyo componente activo es la natamicina, aislada de un cultivo de <i>Streptomyces natalensis</i>																		
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene alérgenos.																		
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Impide el crecimiento de hongos y levaduras indeseables, no obstante, crece de acción antibacteriana y, por lo tanto, no interfiere en el proceso natural de la maduración del queso. La actividad de este antimoho no se ve alterada con la temperatura ni en un rango de pH 3-9.																		
<b>USOS</b>	Se aconseja tratar el queso con ANTIMOHO CONCENTRADO lo antes posible, preferentemente inmediatamente después del baño de salmuera o del prensado. Los quesos pueden ser tratados por inmersión o rociado con una solución acuosa de ANTIMOHO CONCENTRADO, o bien agregándolo al recubrimiento plástico.																		
<b>DOSIS</b>	Diluir con agitación 1Kg de ANTIMOHO CONCENTRADO en 80-100 L de agua salina al 5% (dependiendo del tipo de queso). <u>Inmersión:</u> Sumergir el queso después del baño de salmuera o después de haber sido prensado en bloques, siendo importante agitar bien la solución para su completa homogenización. Se recomienda un tiempo de inmersión de algunos segundos. <u>Rociado:</u> Rociar el producto directamente sobre el queso, después de su producción. Es importante que la boquilla permita un rociado fino de la suspensión. Para mantener la protección, repetir la aplicación cada dos semanas.																		
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bote de 15 ml, 40 ml.																		
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según etiquetado.																		
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en refrigeración (entre 4°C y 8°C). No se requiere transporte en frío.																		
<b>PROPIEDADES</b>	<table><thead><tr><th><u>PARÁMETRO</u></th><th><u>VALOR</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>&lt; 1000 ufc/ml</td></tr><tr><td>Enterobacterias totales</td><td>&lt; 10 ufc/ml</td></tr><tr><td>Coliformes</td><td>&lt; 10 ufc/ml</td></tr><tr><td>Levaduras</td><td>&lt; 10 ufc/ml</td></tr><tr><td>Mohos</td><td>&lt; 10 ufc/ml</td></tr><tr><td>Staphylococos</td><td>&lt; 10 ufc/ml</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>Ausencia</td></tr></tbody></table>	<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>	Aerobios mesófilos	< 1000 ufc/ml	Enterobacterias totales	< 10 ufc/ml	Coliformes	< 10 ufc/ml	Levaduras	< 10 ufc/ml	Mohos	< 10 ufc/ml	Staphylococos	< 10 ufc/ml	Salmonella spp.	Ausencia	Listeria monocytogenes	Ausencia
<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>																		
Aerobios mesófilos	< 1000 ufc/ml																		
Enterobacterias totales	< 10 ufc/ml																		
Coliformes	< 10 ufc/ml																		
Levaduras	< 10 ufc/ml																		
Mohos	< 10 ufc/ml																		
Staphylococos	< 10 ufc/ml																		
Salmonella spp.	Ausencia																		
Listeria monocytogenes	Ausencia																		
<b>ELABORADO POR:</b>	Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M																		

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general  
ENRIQUE LAGUILHOAT

