	laguilhoat	**EDICIÓN: 05** **FECHA: 06_2024**

COAGULANTE VEGETAL CONCENTRADO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Extracto de coagulante vegetal que se obtiene a partir de la extracción de la parte floral de la planta Cynara Cardunculus.
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos como ingredientes.
CARACTERÍSTICAS	Se trata de un líquido de color marrón ambarino y olor característico, que se compone de una mezcla de ciprosinas y proteinasas en solución salina, con una elevada actividad coagulante. El uso de este coagulante favorece la liberación de sabores y aromas muy agradables por su acción sobre la degradación de las proteínas hasta aminoácidos precursores de aromas típicos de la flor de cardo, todo ello con un mayor rendimiento del proceso global de fabricación del queso. Destinado a la alimentación. Producto libre de OGM.
USOS	El uso de COAGULANTE VEGETAL CONCENTRADO se recomienda en las fabricaciones de quesos en las que tradicionalmente se utilizaban extractos acuosos de flor de cardo. La aplicación de este coagulante vegetal estandarizado permite mantener las características organolépticas de este tipo de quesos con la ventaja de mejorar considerablemente la calidad microbiológica del producto obtenido.
INSTRUCCIONES DE USO	La cantidad de coagulante 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, para quesos blandos adicionar de manera aséptica a la leche 200 mL por cada 1000 litros de leche, para conseguir una coagulación en 40-45 min a 29-30oC. Mezclar durante 2 o 3 minutos para conseguir una correcta homogenización en la cuba y dejar sin agitación hasta el corte de la cuajada. Para un queso muy cremoso, tipo Torta, la cantidad de cuajo a añadir será de 150 mL por cada 1000 litros de leche y la coagulación será larga (60-90 min) a 28oC.
PRESENTACIÓN	En bote de 45 ml.
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

NELSAN

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

	laguilhoat	EDICIÓN: 05
		FECHA: 06_2024

PROPIEDADES		**PARÁMETRO**	**VALOR**
		Actividad coagulante	**> 120 UC/g**
		Valores Microbiológicos: - *Aeróbicos mesófilos* - *Enterobacterias totales* - *Coliformes* - *Levaduras* - *Mohos* - *Staphylococos* - *Salmonella* - *Listeria Monocytogenes*	**< 1000 CFU/ g** **< 10 CFU/ g** **< 10 CFU/ g** **< 10 CFU/ g** **< 10 CFU/ g** **< 10 CFU/ g** **Ausencia** **Ausencia**
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Se recomienda almacenar el COAGULANTE VEGETAL CONCENTRADO en ambiente frio (4 -8oC±1) y seco (H. R. < 50%). En estas condiciones el producto mantiene sus propiedades durante 6 meses. No se requiere transporte en frío.		
ELABORADO POR:	**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