



# laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06\_2024

## CUAJO LÍQUIDO NATURAL

### FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

<b>INGREDIENTES</b>	Extracto de cuajares (Quimosina 85%, Pespina 15%), Sal (15%), sorbato potásico: E-202, benzoato sódico: E-211.																		
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	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.																		
<b>USOS</b>	Cuajo natural para la elaboración de distintos tipos de quesos.																		
<b>DOSIS</b>	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 35º C, en unos 45 minutos, se debería usar, aproximadamente 1 litro de cuajo para 4.000 litros de leche.																		
<b>PROPIEDADES</b>	<table><thead><tr><th colspan="2">CALIDAD MICROBIOLÓGICA</th></tr><tr><th>PARÁMETRO</th><th>VALOR</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de placas aeróbicas cfu/ml</td><td>&lt; 100</td></tr><tr><td>Reductores de sulfito anaeróbicos cfu/ml</td><td>&lt; 1.0</td></tr><tr><td>Coliformes cfu/ml</td><td>&lt; 1.0</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>Ausente en 25 ml</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>Ausente en 25 ml</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>Ausente en 25 ml</td></tr><tr><td>Levaduras y mohos cfu/ml</td><td>&lt; 1.0</td></tr></tbody></table>	CALIDAD MICROBIOLÓGICA		PARÁMETRO	VALOR	Recuento de placas aeróbicas cfu/ml	< 100	Reductores de sulfito anaeróbicos cfu/ml	< 1.0	Coliformes cfu/ml	< 1.0	Escherichia coli	Ausente en 25 ml	Listeria monocytogenes	Ausente en 25 ml	Salmonella spp	Ausente en 25 ml	Levaduras y mohos cfu/ml	< 1.0
CALIDAD MICROBIOLÓGICA																			
PARÁMETRO	VALOR																		
Recuento de placas aeróbicas cfu/ml	< 100																		
Reductores de sulfito anaeróbicos cfu/ml	< 1.0																		
Coliformes cfu/ml	< 1.0																		
Escherichia coli	Ausente en 25 ml																		
Listeria monocytogenes	Ausente en 25 ml																		
Salmonella spp	Ausente en 25 ml																		
Levaduras y mohos cfu/ml	< 1.0																		
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bote de 250 ml.																		
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según etiquetado.																		
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar bien cerrado el envase y en lugar oscuro y fresco. En temperaturas entre 15-20 ºC o si es posible entre 5 – 8 ºC.																		
<b>ELABORADO POR:</b>	<b>Innovative Cooking S.L.</b> Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M																		

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general  
ENRIQUE LAGUILHOAT

