

FERLAC PENICILLIUM CAMEMBERTI VEGANO

DESCRIPCIÓN Y PROPIEDADES

Cultivo de maduración que se compone de esporas de *Penicillium camemberti*.

Este moho se caracteriza por proporcionar una cobertura blanca de altura y densidad media, una proteólisis y lipólisis adaptada a su rápido crecimiento, elevada actividad enzimática, desarrollo de aromas e inhibición de contaminantes.

APLICACIÓN Y MODO DE USO

La cantidad de cultivo a adicionar puede variar dependiendo de varios factores como tipo de sustrato vegetal, utilización de cultivos adicionales, tecnología utilizada, etc.

A modo orientativo, se recomienda rehidratar un sobre de liofilizado en 500 ml de agua estéril entre 10-15 h antes de su uso (no almacenar más de 16h a 5°C). Esta solución se puede adicionar con pulverizador de forma directa sobre la superficie.

Se recomienda el uso de este cultivo para aquellas fabricaciones en las que se quiera implantar el moho blanco característico de quesos como Camembert y Brie.

ALMACENAMIENTO

Se recomienda almacenar los cultivos liofilizados en ambiente frío (4 -8°C) y seco (H. R. < 50%), o bien en congelación (-20°C).

El liofilizado mantiene sus propiedades durante 18 meses a temperatura <6°C.

PRESENTACIÓN

Se presenta en envases de polietileno de 1 Kg, 500 g, 100 g y también en sobres sellados con 3g de cultivo.

CERTIFICADO NO OMG

FERLAC PENICILLIUM CAMEMBERTI VEGANO se produce con materias primas e ingredientes exentos de Organismos Genéticamente Modificados conforme a los reglamentos europeos CE 1829/2003 y 1830/2003.

CONTROL MICROBIOLÓGICO

Las especificaciones de control microbiológico son:

Enterobacterias totales	<10 ufc/g
Coliformes	<10 ufc/g
Staphylococos aureus	<10 ufc/g
Salmonella spp.	Ausencia
Listeria monocytogenes	Ausencia

ALERGENOS

ALERGENO	SI	NO
Cereales con gluten		X
Crustáceos		X
Huevos		X
Pescado		X
Cacahuets		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

*Este cultivo se produce con medios sintéticos (no lácteos) pero puede contener trazas de leche utilizada para la fabricación de otros fermentos en la misma planta de producción.

INFORMACIÓN ADICIONAL

CERTIFICACIÓN ISO 9001

