



laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

CLOURU DE CALCIO LIQUIDO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Cloruro cálcico o cloruro de calcio (E-509), en disolución al 33%
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de huevo y leche.
CARACTERÍSTICAS	Líquido transparente.
USOS	<p>Ayuda a cuajar la leche de cabra, oveja y vaca. Es fundamental si se utiliza leche pasteurizada, si no la cuajada no tendrá la consistencia necesaria para poder trabajar con ella.</p> <p>Usado también para modificar la dureza y el PH del agua en la elaboración de cerveza y otras bebidas.</p>
INSTRUCCIONES DE USO	<p>Usar 1 a 2 ml por cada 4 litros de leche. Es el primer aditivo que se debe añadir a la leche, antes que los fermentos y el cuajo.</p> <p>Dosis máxima permitida en cada alimento según el Reglamento (UE) 1129/2011 y sus sucesivas modificaciones.</p>
PRESENTACIÓN	Botes de 100 y 250ml.
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar alejado de fuentes de calor.
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

