

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PRODUCTO **Rennet-Plus 5400 L**

Descripción	Rennet-Plus 5400 L es un sistema enzimático de grado alimentario, producido por la fermentación controlada de <i>Rhizomucor miehei</i> (antes <i>Mucor miehei</i>). Contiene la actividad proteasa específica que la hace eficaz como enzima de coagulación de la leche.
Composición enzimática	Cuajo microbiano derivado de <i>Rhizomucor miehei</i> (enzima proteasa coagulante de la leche), cloruro de sodio, agua, benzoato de sodio.
Actividad	≥ 5400 IMCU/ml
Apariencia	Marrón oscuro, líquido
Aplicación	Los niveles de uso de la enzima suelen estar dictados por las condiciones de procesamiento, la composición de la leche y la concentración de CaCl ₂ . En general, se utilizan de 3.5 a 5 gramos de Rennet-Plus 5400 L por cada 1.000 litros de leche, pero deben realizarse pruebas de laboratorio o a escala piloto para optimizar los niveles de dosis.
Condiciones de almacenamiento	Debe almacenarse en recipientes cerrados a 4-8°C en un lugar seco y protegido de la luz directa para minimizar la pérdida de actividad. Transportar en condiciones ambientales.
Vida útil	2 años en condiciones de almacenamiento.
Empaquetado	Polietileno de alta densidad de calidad alimentaria, bidón de 20 l, contenedor IBC de 1000 l. Alternativa envases personalizados están disponibles bajo petición.

Propiedades Químicas	Especificación
Actividad	≥ 5400 IMCU/ml
pH	4.80 – 5.40 pH
Peso específico	1.1-1.3 g/ml
Metales pesados	$< = 30$ ppm
Plomo	$< = 5$ ppm
Arsénico	$< = 3$ ppm
Mercurio	$< = 0.5$ ppm
Cadmio	$< = 0.5$ ppm

Propiedades microbiológicas	Especificación
Recuento total	$< = 100$ cfu/ml
Bacterias anaerobias reductoras de sulfito	$< = 30$ cfu/ml
Levadura	$< = 10$ cfu/ml
Mohos	$< = 10$ cfu/ml
Coliformes	$< = 1$ cfu/ml
Salmonella (en 25 g)	Negativo
Staphylococcus aureus (en 1 g)	Negativo
Listeria (en 25 g)	Negativo
E. coli (en 25 g)	Negativo

5400 L

Rennet-Plus

100 % Cuajo Microbiano

Estado de los OMG

Sin GMO según el Reglamento 95/2/CE y el Reglamento 1830/2003

**Estado de los alérgenos
Directivas CE/2007/68
y CE/2000/13**

No contiene ningún material alergénico.

Certificados

FSSC 22000, Halal, Kosher

Cumplimiento

Este producto cumple con las especificaciones recomendadas por la JECFA (FAO/OMS) y la FCC para las enzimas de grado alimentario.

El certificado de análisis y otros datos técnicos están disponibles a petición.
