

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

### PRODUCTO **Rennet-Plus 5400 L**

<b>Descripción</b>	<b>Rennet-Plus 5400 L</b> 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.
<b>Composición enzimática</b>	Cuajo microbiano derivado de <i>Rhizomucor miehei</i> (enzima proteasa coagulante de la leche), cloruro de sodio, agua, benzoato de sodio.
<b>Actividad</b>	$\geq 5400$ IMCU/ml
<b>Apariencia</b>	Marrón oscuro, líquido
<b>Aplicación</b>	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 <sub>2</sub> . En general, se utilizan de 3.5 a 5 gramos de <b>Rennet-Plus 5400 L</b> por cada 1.000 litros de leche, pero deben realizarse pruebas de laboratorio o a escala piloto para optimizar los niveles de dosis.
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	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.
<b>Vida útil</b>	2 años en condiciones de almacenamiento.
<b>Empaquetado</b>	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	$\geq 5400$ 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

<b>Estado de los OMG</b>	Sin GMO según el Reglamento 95/2/CE y el Reglamento 1830/2003
<b>Estado de los alérgenos Directivas CE/2007/68 y CE/2000/13</b>	No contiene ningún material alergénico.
<b>Certificados</b>	FSSC 22000, Halal, Kosher
<b>Cumplimiento</b>	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.

---