

# Quimo-Plus 600

100% Quimosina

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

### PRODUCTO Quimo-Plus 600 Granular

<b>Descripción</b>	<b>Quimo-Plus 600 Granular</b> es una enzima de coagulación de la leche producida por la fermentación de <i>Kluyveromyces lactis</i> .
<b>Composición enzimática</b>	100% Quimosina
<b>Actividad</b>	600 IMCU/ml $\pm$ 7% (IDF 157)
<b>Apariencia</b>	Granulado blanco
<b>Aplicación</b>	Los niveles de uso de la enzima son generalmente dictados por las condiciones de procesamiento, la composición de la leche y la concentración de CaCl <sub>2</sub> . En general, se utilizan de 45 a 50 gramos de <b>Quimo-Plus 600 Granular</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>	El producto puede almacenarse en su envase original bien cerrado a 4-8°C en un lugar seco y protegido de la luz directa. El producto puede transportarse a temperatura ambiente. Tras la entrega, el producto debe almacenarse como se recomienda.
<b>Vida útil</b>	1 año en condiciones de almacenamiento.
<b>Empaquetado</b>	HDPE de calidad alimentaria, está disponible en varios envases diferentes desde 0,25 kg hasta 50 kg.

Propiedades Químicas	Especificación
Actividad	$\geq$ 600 IMCU/g
Metales pesados	$< =$ 30 ppm
Plomo	$< =$ 5 ppm
Arsénico	$< =$ 3 ppm
Mercurio	$< =$ 0.5 ppm
Cadmio	$< =$ 0.5 ppm

Propiedades microbiológicas	Especificación
Recuento total	$< =$ 1000 cfu/g
Bacterias anaerobias reductoras de sulfito	$< =$ 30 cfu/g
Levadura	$< =$ 10 cfu/g
Mohos	$< =$ 10 cfu/g
Coliformes	$< =$ 10 cfu/g
Staphylococcus aureus ( en 1 g)	Negative
Listeria (en 25 g)	Negative
E. coli (en 25 g)	Negative

# Quimo-Plus 600

100% Quimosina

## 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 alérgico.

## 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.



La imagen que se muestra es meramente ilustrativa.