

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

### PRODUCTO **Rennet-Plus 700 Granular**

<b>Descripción</b>	<b>Rennet-Plus 700 Granular</b> es un sistema enzimático de grado alimentario, producido por la fermentación controlada de <i>Rhizomucor miehei</i> (antes <i>Mucor miehei</i> ) no modificado genéticamente. 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, benzoato de sodio.
<b>Actividad</b>	≥ 700 IMCU/g
<b>Apariencia</b>	Granulado marrón
<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 45 a 48 gramos de <b>Rennet-Plus 700 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>	<b>Rennet-Plus 700 Granular</b> debe almacenarse en recipientes cerrados en condiciones frescas y secas para minimizar la pérdida de actividad. La vida útil puede prolongarse si se almacena en refrigeración a 5°C.
<b>Vida útil</b>	1 año en condiciones de almacenamiento.
<b>Empaquetado</b>	HDPE de grado alimentario, está disponible en varios envases diferentes desde 0,25 kg hasta 50 kg.

Propiedades Químicas	Especificación
Actividad	≥ 700 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

# Rennet-Plus<sup>®</sup> 700

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 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.

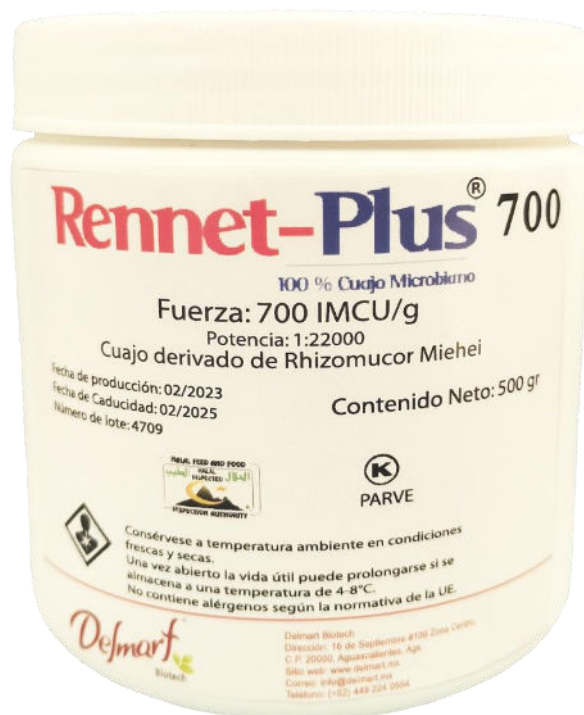


Imagen meramente ilustrativa.