"Los Mejores en Insumos Lácteos"

CULTIVO CFM4 PARA CREMA

FICHA TÉCNICA

Descripción:

Iniciador láctico concentrado liofilizado para la inoculación directa en cubeta de leche y bases lácteas.

Tamaño de empaque:

5U-10U-20U-25U-50U, Diferentes dosis si es necesario

Composición:

Lactococcus lactis ssp. lactis, Lactococcus lactis ssp. cremoris, Lactococcus lactis ssp. lactis biovar diacetylactcis, Leuconostoc mesenteroides ssp. cremoris

Embalaje:

Bolsas gruesas con capas de árboles (PET AL PE).

La siguiente información está impresa en cada bolsa:

• Nombre

• Número de lote

• Tamaño del paquete

Aplicaciones principales:

El cultivo CFM4 se utiliza principalmente en la fabricación de:

- Queso suave
- Queso fresco
- Queso azul
- Tipo Quark
- Crema agria
- Queso gouda

TEGUCIGALPA, calle principal que va hacia UNITEC, 1 cuadra después de Polaris
Teléfonos: +504 2255-6086, +504 9437-2696, +504 9982-0673
Correo: caminternationalhonduras@gmail.com

"Los Mejores en Insumos Lácteos"

Propiedades:

Contiene cepas mezcladas definidas para un desarrollo eficiente, confiable, controlado y reproducible.

Temperatura óptima de crecimiento 30 ° -34 ° C.

(Para más información sobre las aplicaciones contactar al personal técnico de Calza Clemente S.R.L.).

Temperatura:

La temperatura de uso depende de la aplicación de los arrancadores.

CFM4 se puede utilizar de 25 ° C a 34 ° C.

Almacenamiento:

El producto debe conservarse en envases cerrados a una temperatura entre 4 ° C y ≤-18 ° C.

Instrucciones de uso:

Retire el cultivo de la cámara fría antes de usarlo.

Disolver el producto directamente en la leche a procesar. Remover para dispersar homogéneamente el producto en la masa de leche.

Recomendaciones importantes:

- Evite la formación de aire y espuma en la leche.
- La exposición prolongada a la temperatura ambiente puede reducir el rendimiento del producto.
- Si el producto ha formado una masa sólida, debe desecharse.

TEGUCIGALPA, calle principal que va hacia UNITEC, 1 cuadra después de Polaris
Teléfonos: +504 2255-6086, +504 9437-2696, +504 9982-0673
Correo: caminternationalhonduras@gmail.com

"Los Mejores en Insumos Lácteos"

Duración:

El producto se conserva durante unos 24 meses si se almacena a -18 ° C o menos; 12 meses si se almacena a una temperatura de 4 ± 2 ° C. La vida útil del producto se calculó considerando un tiempo de 6/7 días para efectuar la entrega a una temperatura inferior a 25 ° C.

OMG:

El producto no es "derivado" u "obtenido" por OMG de acuerdo con el Reg. CE n. 1829/2003.

El producto cumple con Reg. Ce n. 1829/2003 con respecto a la prohibición del uso de OMG.

Certificaciones:

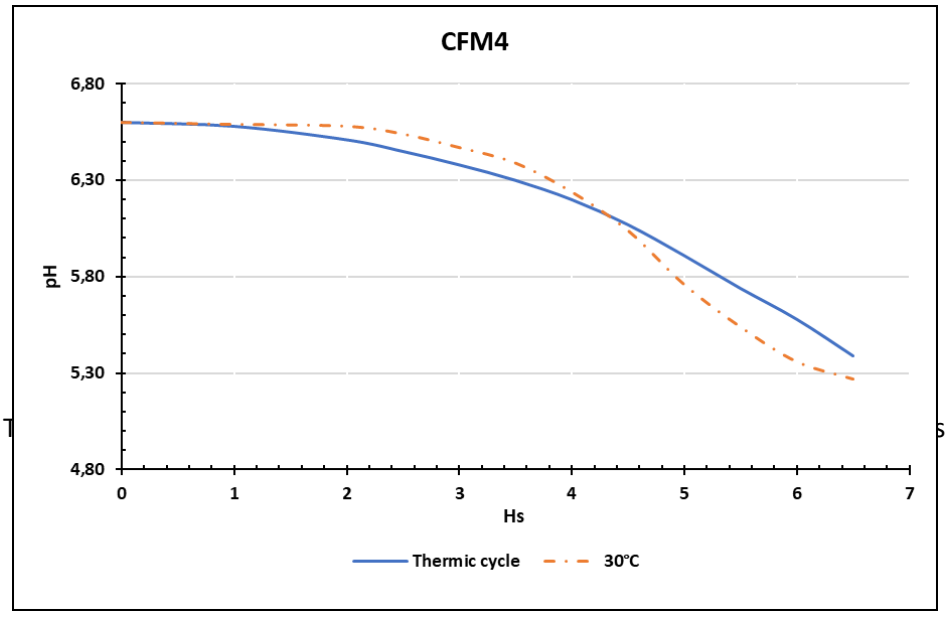
Calza Clemente s.r.l. está certificado

- Certificado UNI EN ISO 9001: 2015 número 1432.
- Certificado FSSC 22000 número 42108

Especificaciones Microbiológicas

PARAMETRO	VALOR ESTANDAR
Enterobacteriaceae ufc / g	<10
Levaduras y mohos ufc / g	<10
Bacterias no lácticas ufc / g	<500
Estafilococos coagulasa positivos ufc / g *	<10
Listeria monocytogenes*	Ausente 25/g
Salmonella spp. *	Ausente 25/g

*Análisis realizados de forma periódica



"Los Mejores en Insumos Lácteos"

Medio de inicio: Leche UHT

Dosis: 10u / 1000 L

Advertencia: Las actividades que se muestran en el gráfico se refieren a pruebas de laboratorio y son solo para su información

Lista de alérgenos de acuerdo con el Reglamento de la UE 1169/2011 / EC únicamente

ALERGENO	PRESENCIA	AUSENCIA
Cereales que contienen gluten y sus productos.		X
Crustáceos y productos derivados		X
Huevos y productos derivados		X
Pescado y productos derivados		X
Cacahuetes y productos derivados		X
Soja y productos derivados		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos secos y productos derivados		X
Apio y sus derivados		X
Mostaza y sus derivados		X
Semillas de sésamo y productos derivados		X
Lupino y productos derivados		X
Moluscos y sus productos		X
Dióxido de azufre y sulfitos (agregados) en concentraciones de más de 10 mg / kg o 10 mg / litro expresado como SO2		X

Calza Clemente S.r.l.
Via Ambrosoli, 5
26020 - ACQUANEGRA CREMONESE (CR)
Tel. +39.0372.70022 - Fax +39.0372.729544
C. Fisc. e P.IVA 01[illegible]
www.calzaclemente.it

TEGUCIGALPA, calle principal que va hacia UNITEC, 1 cuadra después de Polaris
Teléfonos: +504 2255-6086, +504 9437-2696, +504 9982-0673
Correo: caminternationalhonduras@gmail.com