

FICHA TÉCNICA

PRODUTO	Coagulante em Pó										
FORNECEDOR	LACTO-LAB Ind. Imp. e Exp. Ltda.										
ENDEREÇO	Rua João Capistrano Pereira, 697 - Jd. Ieda; Itanhaém, SP - CEP: 11740-000										
FONE/FAX	55-13-34272990 / 55-13-34267066										
E-MAIL	lactolab@lactolab.com										
DESCRIÇÃO	O Coagulante em Pó LACTO-LAB é um composto enzimático obtido por fermentação do <i>Rhizomucor miehei</i>										
INGREDIENTES	Enzima <i>Rhizomucor miehei</i> ; Lactose; Cloreto de Sódio										
OBSERVAÇÃO	Produto dispensado de Registro pelo MS/ANVISA conforme Resolução RDC N° 278 de 22/09/2005. Dispensado de AUP conforme Instrução Normativa N° 49 de 14/09/2006 do MAPA - NÃO CONTÉM ENZIMAS DE ORIGEM ANIMAL										
FINALIDADE	Coagulante do leite para fabricação de todo tipo de queijos. Nos queijos frescos, é notável o rendimento obtido e naqueles de maturação prolongada, é ótimo o perfil de proteólise.										
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS											
<table border="1"><tr><td>Poder Coagulante</td><td>1:150.000</td></tr><tr><td>pH</td><td>5,20 - 5,40</td></tr><tr><td>Cloreto de Sódio</td><td>12 - 15%</td></tr><tr><td>Densidade</td><td>1,10 - 1,15 g/L</td></tr></table>		Poder Coagulante	1:150.000	pH	5,20 - 5,40	Cloreto de Sódio	12 - 15%	Densidade	1,10 - 1,15 g/L		
Poder Coagulante	1:150.000										
pH	5,20 - 5,40										
Cloreto de Sódio	12 - 15%										
Densidade	1,10 - 1,15 g/L										
PARÂMETRO MICROBIOLÓGICOS											
<table border="1"><tr><td>Reconto total</td><td>< 1.000/g</td></tr><tr><td>Coliforme totais</td><td>< 30/g</td></tr><tr><td>Bolores y leveduras</td><td>< 10/g</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>Negativa/25g</td></tr><tr><td><i>E. coli</i></td><td>Negativa/15g</td></tr></table>		Reconto total	< 1.000/g	Coliforme totais	< 30/g	Bolores y leveduras	< 10/g	Salmonella	Negativa/25g	<i>E. coli</i>	Negativa/15g
Reconto total	< 1.000/g										
Coliforme totais	< 30/g										
Bolores y leveduras	< 10/g										
Salmonella	Negativa/25g										
<i>E. coli</i>	Negativa/15g										
EMBALAGEM	Pote de polietileno de alta densidade, 500 gramas										
ARMAZENAGEM	O coagulante deve ficar em lugar fresco e isento de luz. Após aberto, consumir em até 6 meses. Manter bem fechado. O produto é estável no tempo com pouca perda de força, principalmente, nos primeiros nove meses. A radiação ultravioleta (luz solar) produz a perda da atividade enzimática do produto. O coagulante não pode ficar em contato prolongado com metais. É recomendável o uso de recipientes de plástico para sua manipulação.										
MODO DE USAR	É necessário dissolver muito bem a dose (15 a 20 g para 1.000 litros de leite) num mínimo de 20 partes de água fresca isenta de cloro. Preparada a mistura, adicionar ao leite previamente aquecida até 32-35°C e agitar por 3 a 4 minutos.										
CUIDADOS	O coagulante em pó é um produto enzimático que não apresenta riscos para seu transporte, manipulação e diluição. Qualquer contato com a pele ou mucosa, deve ser lavado com abundante água.										
VALIDADE	Trinta a seis meses, estocado em condições apropriadas (lugar seco, fresco e isento de luz)										