

COAGULANTE LÍQUIDO LACTO-LAB CM50

PODER COAGULANTE 1:50.000



FICHA TÉCNICA

PRODUTO	Coagulante Líquido																								
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 líquido LACTO-LAB CM50 é um líquido enzimático obtido por fermentação do <i>Rhizomucor miehei</i>																								
INGREDIENTES	Enzima <i>Rhizomucor miehei</i> ; Água; Cloreto de Sódio; Conservador																								
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 contem 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.																								
<table border="1"><thead><tr><th colspan="2">ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS</th><th colspan="2">PARÂMETRO MICROBIOLÓGICOS</th></tr></thead><tbody><tr><td>Poder Coagulante</td><td>1:50.000</td><td>Reconto total</td><td>< 1.000/ml</td></tr><tr><td>pH</td><td>5,20 - 5,40</td><td>Coliforme totais</td><td>< 30/ml</td></tr><tr><td>Cloreto de Sódio</td><td>12 - 15%</td><td>Bolores y leveduras</td><td>< 10/ml</td></tr><tr><td>Densidade</td><td>1,10 - 1,15 g/L</td><td>Salmonella</td><td>Negativa/25ml</td></tr><tr><td></td><td></td><td><i>E. coli</i></td><td>Negativa/15ml</td></tr></tbody></table>		ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS		PARÂMETRO MICROBIOLÓGICOS		Poder Coagulante	1:50.000	Reconto total	< 1.000/ml	pH	5,20 - 5,40	Coliforme totais	< 30/ml	Cloreto de Sódio	12 - 15%	Bolores y leveduras	< 10/ml	Densidade	1,10 - 1,15 g/L	Salmonella	Negativa/25ml			<i>E. coli</i>	Negativa/15ml
ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS		PARÂMETRO MICROBIOLÓGICOS																							
Poder Coagulante	1:50.000	Reconto total	< 1.000/ml																						
pH	5,20 - 5,40	Coliforme totais	< 30/ml																						
Cloreto de Sódio	12 - 15%	Bolores y leveduras	< 10/ml																						
Densidade	1,10 - 1,15 g/L	Salmonella	Negativa/25ml																						
		<i>E. coli</i>	Negativa/15ml																						
EMBALAGEM	Litro, plástico virgem de alta densidade, cor branca. Galão, 5 litros, plástico virgem de alta densidade, cor branca.																								
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 (30 a 60 ml para 1.000 litros de leite) num mínimo de 20 vezes seu volume com água fresca, sem cloreto e temperatura ambiente. Logo após de ser adicionado no leite deve se agitar rigorosamente por 2 (dois) minutos aproximadamente.																								
CUIDADOS	O COAGULANTE LÍQUIDO LACTO-LAB CM50 é uma solução de enzimas em base aquosa que não apresenta riscos para seu transporte, manipulação e diluição. Mais, por tratar-se de uma solução com base orgânica e excipientes, qualquer contato com a pele ou mucosa, deve ser lavado com abundante água.																								