

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 Coalhomax LACTO-LAB e uma solução de enzimas de origem animal e microbiológico
INGREDIENTES	Pepsina bovina; quimlsona bovina, <i>Rhizomucor Miehei</i> ; Água; Cloreto de Sódio; Conservador: Sorbato de Potasio; Benzoato 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.
FINALIDADE	Coagulante do leite para fabricação de todo tipo de queijos. Nos queijos frescos, e notável o rendimento obtido e naqueles de maturação prolongada, e ótimo o perfil de proteólise.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Poder Coagulante	1:50.000
pH	5,20 - 5,40
Cloreto de Sódio	12 - 15%
Densidade	1,10 - 1,15 g/L

PARÂMETRO MICROBIOLÓGICOS

Reconto total	< 1.000/ml
Coliforme totais	< 30/ml
Bolores y leveduras	< 10/ml
Salmonella	Negativa/25ml
<i>E. coli</i>	Negativa/15ml

EMBALAGEM	Balde plástico: 22 quilogramas
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. E recomendável o uso de recipientes de plástico para sua manipulação.
MODO DE USAR	É necessário diluir a dose (200 a 300 ml de COALHOMAX 1:12000 por cada 1000 litros do leite) num mínimo de 5 vezes seu volume com água limpa e fresca sem cloreto e a temperatura ambiente. Logo após de ser adicionado no leite deve se agitar rigorosamente por 2 minutos aproximadamente.