

Cuajo DQ Conc[®]

(Polvo 15000 IMCU/g)

Descripción

El Cuajo Microbiano DQ Conc. es producido por fermentación biotecnológica con *Rhizomucor miehei*. Como una enzima coagulante de la leche este producto se comporta como renina natural e incrementa eficiencia en producción industrial de quesos. Debido a su origen vegetal y ausencia de contenido animal no existe objeción de tipo religioso al producto. Este Cuajo microbiano no contiene ningún material genéticamente modificado en su producción. El producto está estandarizado en Unidades Internacionales de Coagulación IMCU/g.

Ingredientes

Cuajo Microbiano	Mínimo 15000 IMCU/g
Benzoato de Sodio	≤ 1 %.
Humedad	< 8 %

Beneficios y Aplicaciones

El Cuajo DQ Conc. tiene tres funciones principales

- Actividad proteolítica específica sobre la Kappa Caseína.
- Formación del coágulo.
- Acción de Maduración sobre la cuajada durante el proceso de transformación del queso.

El tiempo de coagulación, los rendimientos de queso, el tiempo de maduración y la calidad del queso son similares a los obtenidos utilizando cuajo animal en condiciones normales. Las dosis de uso dependen de la tecnología usada y los quesos a elaborar.

USO

Se recomienda diluir el **Cuajo Microbiano DQ Conc** con agua a una apropiada concentración antes de adicionar a la leche para el queso.

El agua debe ser libre de cloro.

El Ion calcio normalmente es necesario para la coagulación. La adición de cloruro de calcio ayudará al proceso de coagulación óptimo.

Es fundamental incorporar bien el producto al contenido de leche a procesar para garantizar acción uniforme y una coagulación homogénea.

PROENZYMAS
ENZIMAS PARA PROCESOS INDUSTRIALES

PROENZYMAS S.A.S.

Calle 56 No. 5N - 65

PBX: 447 6028

FAX: 446 6442

Cali - Colombia

dirtecnica@proenzimas.com

www.proenzimas.com

Estado de Certificación y Regulatorio.

- Este producto es certificado Kosher y Halal
- Producto NO GMO de acuerdo a las definiciones de la Regulación (EC) 1829/2003 y Regulación (EC) 1830/2003 del Parlamento Europeo y el concilio del 22 de septiembre de 2003

Propiedades Físicas y Químicas

Físicas:

Aspecto:	Polvo fino de color desde ámbar claro a oscuro
Solubilidad:	Realmente soluble en agua.
Estabilidad:	>50 °C
Inactivación:	Eleve Temperatura 80 °C por 15 minutos.

Nota: La característica de color no es un indicador de la Actividad del producto.

Especificaciones Microbianas:

Mesófilos aeróbicos (Total Count)	≤ 50,000/g
Coliformes (CFU/g)	≤ 30/g
E Coli (CFU/g)	Ausente en 25 gramos
Salmonella	Ausente en 25 gramos

Almacenamiento.

Almacene el producto en el empaque original y en lugar fresco, oscuro y seco

Vida útil

24 meses de la Fecha de producción y a temperaturas entre 8 °C y 10 °C y en lugar oscuro.

Empaques

Caja de cartón corrugado, bolsa PET de alta densidad Interior por 25 y 30 kilos neto. Otras presentaciones se disponen a partir de 1 kilo.

Evite el contacto directo con los ojos y la piel. Irritaciones o reacciones alérgicas pueden ocurrir.

El **Cuajo DQ Conc** no contiene ninguno de los Alergenos de la lista MAD.

Proenzimas S.A.S garantiza que la actividad enzimática dada por el método es la anunciada en la hoja de datos, pero no se responsabiliza por los resultados de los procesos efectuados por el usuario final ya que se encuentran por fuera de nuestro control y supervisión

Producido por M G. BIOTECH.

