



Cuajo Microbiano DQ LE ©

(Polvo 825 IMCU/g)

Descripción

El Cuajo Del Quesero LE (DQ LE) se produce 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 no contiene ningún material modificado genéticamente en su producción. El producto está estandarizado en Unidades Internacionales de Coagulación IMCU/g.

Ingredientes

Cuajo Microbiano	≥ 825 IMCU/g
Cloruro de Sodio –Fécula	≥ 75 %
Benzoato de Sodio	≤ 1 %.
Humedad	< 8 %

Beneficios y Aplicaciones

El Cuajo DQ LE 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 sugiere usar de 3,5 a 4 gramos del **Cuajo DQ LE** por 100 litros de leche a cuajar, diluido en buena cantidad de agua libre de cloro.

El cloruro de Calcio normalmente es necesario para la coagulación, pues le ayudará con un proceso de coagulación óptimo.

Mezcle muy bien con la leche y agite por 2 a 3 minutos para asegurar que la acción del cuajo sea uniforme.

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 color Habano a Ligeramente coloreado
Solubilidad:	Realmente soluble en agua.
Estabilidad:	hasta 60 °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 (Conteo Total)	≤ 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

Pote plástico x 500 gramos y caja corrugada hasta por 20 kilos netos con bolsa interior de polietileno BJ para el producto a granel.

Evite el contacto directo con los ojos y la piel. Irritaciones o reacciones alérgicas pueden ocurrir cuando se está permanentemente expuesto.

El **Cuajo DQ LE** no contiene ninguno de los Alérgenos 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 MG BIOTECH CO.LTD. Distribuido por Proenzimas S.A.S.

