



CUAJO NATURAL CUAJOCOL : Es extraído de estómagos seleccionados de terneros lactantes provenientes de áreas certificadas BSE-Free. En sus diversas formulaciones está en condiciones de satisfacer las exigencias de las producciones más refinadas. En efecto, se utiliza para producir los mejores quesos, desde la mozzarella al Parmigiano-Reggiano. Se encuentra disponible en forma líquida. Se debe destacar que el cuajo de ternero, al contener una fracción lipolítica, permite obtener productos más sabrosos y de distinto perfil aromático.

EI CUAJO NATURAL : utilizado para todo tipo de quesos en especial el Queso madurado

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS Tiene preservativos para alimentos, no tiene colorantes que alteren el sabor de los quesos.

ENZIMAS COAGULANTES: ORIGEN NATURAL FUERZA 1:500 IMCU

95% QUIMOSINA 5% PEPSINA

PRESENTA

COLOR	AMARILLO
OLOR	CARACTERISTICO
TITULO	1:500 IMCU
PH	5.0-5.4
GRADOS	bé 17.0 -20.0

CUENTA ESTANDAR	5.9%
COLIFORMES	-10 UFC/g
MOHOS Y LEVADURA	-10 UFC/g
SALMONELLA	NEGATIVO
ESTAFILOCOCO	NEGATIVO
AROBIOSES TOTALES	-10 UFC/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	NEGATIVO

INDICACIONES

-Se calienta la leche a 36°C **NO EXCEDER ESTA TEMPERATURA** por ser un cuajo líquido se requiere activarlo en agua potable fría, libre de cloro en proporción de 10 a 15 veces su cantidad en un recipiente totalmente limpio.

-Agregue el cuajo diluido en el agua a la leche agitando bien para asegurar la mezcla uniforme. -Deje reposar la leche hasta que se coagule según el grado de acidez de la leche, el tiempo de coagulación cambiara entre 30 a 35 minutos.

-Luego siga procedimientos normales de la elaboración del queso

CODIGO ARANCELARIO: 3507100000

CODIGO DE FABRICACION: RSAE221710

ENVASES: 500CC - LITRO 1000CC

TIEMPO DE VIDA: 1 AÑO NO NECESITA REFRIGERACION

ALMACENAJE Y CONTRAINDICACIONES

-GUARDAR EL CUAJO EN UN LUGAR FRESCO Y PROTEGIDO DE LA LUZ SOLAR