

	FICHA TECNICA	PROGRAMA BUENAS PRACTICAS MANUFACTURA
	RENNET- MAX	FECHA: 02/04/2024

DESCRIPCIÓN

RENNET-MAX es un coagulante de leche de enzima única para la industria láctea actual. La quimosina pura se produce por fermentación sumergida con nuestra cepa de producción preferida *Trichoderma reesei*. El producto contiene una proteasa aspártica, quimosina, una enzima de coagulación de la leche con actividad de escisión altamente específica en

k-caseína. Se utiliza para lograr una formación óptima de cuajada, un alto rendimiento del queso y un correcto desarrollo del sabor y la textura del queso.

ÁREAS DE APLICACIÓN

RENNET-MAX puede usarse para producir cualquier tipo de queso; quesos duros, semiduros, blandos, maduros en moho, bajos en grasa e ingredientes.

DOSIS

Nivel de uso 40 - 80 IMCU/L Leche

INSTRUCCIONES DE USO

Se recomienda diluir 1 volumen de coagulante en 10-20 volúmenes de agua antes del uso, determinado por lo que se necesita para garantizar una distribución uniforme en la cuba de queso. El agua debe ser potable con un pH ligeramente ácido a neutro y estar libre de cloro. El coagulante diluido debe usarse

COMPOSICIÓN

➤ Agua	50 - 55 % (w/w)
➤ Glicerina	30 - 40 % (w/w)
➤ Cloruro de sodio	8 - 12 % (w/w)
➤ Quimosina	1 - 5 % (w/w)
➤ Fosfato de sodio	0,5 - 1,0 % (w/w)
➤ Sulfato de sodio	0,15 - 0,45 % (w/w)

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Forma física	Líquido
Color*	Ambar
pH	5,6 - 6,0
Gravedad específica	1,1 - 1,2 Actividad min. 1000 IMCU/ml
Amilasa	<0,05 CU/100 IMCU
Lipasa	<0,06 TIU/100 IMCU

	FICHA TECNICA	PROGRAMA BUENAS PRACTICAS MANUFACTURA
	RENNET- MAX	FECHA: 02/04/2024

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Recuento total viable	<100 CFU /ml
Coliformes	<10 CFU /ml
Hongos	<10 CFU /ml
Levaduras	<10 CFU /ml
E. Coli	ausente en /25 ml
Salmonella	ausente en /25 ml
Listeria monocytogenes	ausente en /25 ml
Staphylococcus aureus	ausente en /ml
Bacterias anaerobias reductoras de sulfitos	
Cepa de producción	negative /ml
Actividad Antibacterial	negative /ml

ESPECIFICACIONES DE METALES PESADOS

Arsénico	<3 ppm
Cadmio	<0,5 ppm
Mercurio	<0,5 ppm
Plomo	<5 ppm

DATOS NUTRICIONALES

Energía 148/617 kcal/kJ

Grasa menor a 1 g

Proteína less than 5 g

Carbohidratos 30-40 g

-Fibra 0 g

-Azúcar agregada 0 g

Ceniza 5-15 g

Humedad 50-55 g

Otros parámetros menores no incluidos incluyen Vit A, Vit C, Vit D, Iron, etc. se consideran cero.

	FICHA TECNICA	PROGRAMA BUENAS PRACTICAS MANUFACTURA
	RENNET- MAX	FECHA: 02/04/2024

ALMACENAMIENTO

RENNET-MAX almacenarse en un lugar seco y fresco (10°C/50°F máximo) y debe estar protegido de la luz solar directa.

El envío a temperatura ambiente (entre 4 - 25°C) es aceptable si el envío dura <7 días.

EMBALAJE

Envase de plástico de 1L
Garrafa de plástico de 20L

PUREZA Y LEGISLACIÓN

Las enzimas son proteínas. La exposición a enzimas puede causar alergia respiratoria tras una exposición repetida; use productos enzimáticos bajo ventilación y / o en instalaciones cerradas. Se recomienda el uso de equipo de protección respiratoria durante su uso en aplicaciones abiertas. Consulte la hoja de datos de seguridad (SDS) o póngase en contacto con Cuajocol para obtener más información sobre las prácticas de seguridad y manipulación de enzimas.

SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN

Las enzimas son proteínas. La exposición a enzimas puede causar alergia respiratoria tras una exposición repetida; use productos enzimáticos bajo ventilación y / o en instalaciones cerradas. Se recomienda el uso de equipo de protección respiratoria durante su uso en aplicaciones abiertas. Consulte la hoja de datos de seguridad (SDS) o póngase en contacto con Cuajocol para obtener más información sobre las prácticas de seguridad y manipulación de enzimas.

	FICHA TECNICA	PROGRAMA BUENAS PRACTICAS MANUFACTURA
	RENNET- MAX	FECHA: 02/04/2024

ALLEGÉNICOS

La siguiente tabla indica la presencia (como componente agregado) de los siguientes alérgenos y de sus productos. * A menos que se indique lo contrario, los siguientes enumeran los alérgenos y sus de productos que se han utilizado en el proceso de recuperación o en la formulación de un producto de la enzima:

Si	No	Alergénicos	Descripciones de los componentes
	(X)	Trigo	Glucosa (utilizada en la fermentación)**
	X	Otros cereales que contengan gluten	
	X	Crustáceos	
	X	Huevos	
	X	Pescado	
	X	Cacahuates (Maní)	
	X	Porotos de soja	
	X	Leche (incluye lactosa)	
	X	Castaña incluye: almendras, avellanas, anacardos, nueces-brasileña, macadamia, nueces, pacanas, pistachos, castañas y Pinoli	
	X	Apio	
	X	Mostaza	
	X	Dióxido de sulfuro y sulfitos (>10 mg/kg)	
	X	Altramuces	
	X	Moluscos	
	X	Látex natural	