

LIPASA DE CABRITO

En polvo

Ficha técnica

Descripción

La Lipasa de cabrito "EL MAESTRO QUESERO" es una enzima extraída de las glándulas pregástricas sublinguales de cabritos seleccionados.

Composición

Lipasa de cabrito, lactosa

Aplicaciones y Dosaje

La Lipasa de cabrito "EL MAESTRO QUESERO" es una enzima utilizada en el proceso de elaboración del queso para potenciar e intensificar su sabor. La dosis varía en función de los requerimientos del usuario. Se recomienda comenzar con una dosis baja (20-25 g/1000L de leche). En algunas aplicaciones se puede usar hasta 200 g/1000L de leche. La selección de la dosis va en función del sabor deseado y del tiempo requerido para alcanzar dicho sabor.

Envase

La Lipasa de cabrito "EL MAESTRO QUESERO" está disponible en potes de plástico alimentario con precinto de seguridad de 500 g.

Almacenamiento

Almacenar en su envase original, bien cerrado en un lugar fresco (4-20 °C).

Caducidad

2 años desde la fecha de fabricación en las condiciones de conservación recomendadas. Si se mantienen dichas condiciones, la pérdida de actividad es menor al 5% por año.

Características físico-químicas

Aspecto	Polvo ligeramente amarillo
Actividad	28 UC
pH (en sol. al 1%)	6,2 - 6,6
Humedad	< 5%

Características microbiológicas

Recuento Total	≤ 10.000 ufc/g
Coliformes	≤ 30 ufc/g
Hongos	≤ 50 /g
Levaduras	≤ 50 /g
<i>Staphylococcus a.</i>	≤ 10 ufc/g

Contacto:

LA RAIZ, S.A.
Ruta N°4, Km 3,5
Villa Nueva, CP 5903
Córdoba, Argentina
Tel/Fax: +54 (353) 4912231
Email: info@elquesero.com
Web: www.elquesero.com