



Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

## SCHEDA TECNICA CAGLIO in POLVERE GRACO



### DESCRIZIONE

Caglio naturale di vitello ottenuto per precipitazione e successivo essiccamento del Caglio liquido estratto da pellette di vitello lattante.

STATO FISICO	polvere granulare
COLORE	bianco / avorio
UMIDITÀ	< 1%

### PROPRIETÀ

- Caglio Graco in POLVERE viene ricavato da pellette (abomasi) di vitello lattante altamente selezionate con un procedimento ad alto contenuto tecnologico che consente di ottenere prodotti ad elevata percentuale di Chimosina (fino al 97%)
- Un severo controllo dei lotti di Caglio Graco in POLVERE garantisce una rigorosa costanza ed omogeneità del prodotto, per una semplice applicazione nelle tradizionali o più moderne tecnologie casearie.

### CAMPI DI APPLICAZIONE

- Il Caglio Graco in POLVERE viene consigliato per la produzione di formaggi duri, a lunga stagionatura, non piccanti
- Specialmente indicato per la produzione di formaggi tradizionali, di alto pregio, di qualità selezionata

### MODALITÀ DI IMPIEGO

- La quantità di Caglio Graco in POLVERE necessaria per la coagulazione dipende da molteplici fattori quali :
  - o Qualità del latte
  - o Acidità
  - o Temperatura
  - o Titolo del Caglio
  - o Tecnologie di caseificazione
- La dose varia da 2 a 4 grammi per 100 litri di latte sano
- Il prodotto va sciolto prima dell'uso: l'alta solubilità consente il rapido e totale scioglimento anche in acqua fredda.

### CONSERVABILITÀ

Si è riscontrata stabilità e costanza oltre i 18 mesi se il prodotto viene conservato in luogo fresco e asciutto



Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

#### CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

Si garantiscono valori batteriologici inferiori a :

Conta batterica totale	inferiore a 500 / gr
Alofilii	inferiori a 10 / gr
Lactobacilli eterofermentanti	inferiori a 10 / gr
Coliformi	assenti in 0,5 / gr
Lieviti e Muffe	inferiori a 10 / gr
Listeria e Salmonella	assenti in 25 / gr
Stafilococchi coagulasi +	assenti in 5 / gr
Propionici	inferiori a 10 / gr
Sporigeni anaerobici	inferiori a 10 / gr

Prodotto conforme alle specifiche dell'unità produttiva.

Tecnolatte s.r.l.

Documento generato elettronicamente pertanto non necessita di firma.