

BioRen® Classic 80L150

Información de Producto

Versión: 6 PI GLOB ES 21-07-2021

Descripción

BioRen® Classic 80L150 es un cuajo estandarizado elaborado por extracción del cuarto estómago de terneros. El producto contiene una enzima coagulante de leche que es altamente específica para la kappa-caseína, lo que da como resultado una muy buena formación de la cuajada. La actividad proteolítica general también tiene una influencia significativa sobre el desarrollo del aroma y la textura del queso. Las enzimas activas coagulantes de la leche son la quimosina (EC 3.4.23.4) y la pepsina bovina (EC 3.4.23.1).

No Material:	401021	Temp. de almacenamiento:	0 - 8 °C / 32 - 46 °F
Tamaño:	15X0,1 L	Condiciones:	Proteger de la luz . Mantener cerrado en el envase original.
Tipo:	Botellas en caja		

Vida útil

18 meses de caducidad desde la liberación de calidad, cuando se almacena en las condiciones recomendadas. La caducidad está limitada a 3 meses desde la apertura, siempre que el producto se mantenga en las condiciones de almacenamiento recomendadas.

Condiciones de transporte

Temperatura ambiente. Si el tiempo de transporte es superior a 7 días, el transporte del producto debe hacerse a temperaturas entre 2 y 8 ° C / 36 y 46 ° F.

Información sobre patente*

Patentado

Aplicación

BioRen® Classic 80L150 puede ser utilizado para la fabricación de cualquier tipo de queso; duro, semi-duro, madurados con moho, bajos en grasa y quesos con otros ingredientes.

Dosis

30-60 IMCU/ l leche

La dosis correcta de los coagulantes depende de los siguientes factores: tipo de queso, temperatura y pH de la leche, características de los cultivos y dosis de CaCl₂ y NaCl. Los factores pueden variar de acuerdo según los países, las fábricas y los días. Por lo tanto, la dosis exacta debe ser optimizada a las condiciones locales.

Modo de empleo

Calentar la leche hasta la temperatura deseada de coagulación. Se recomienda diluir 1 parte de coagulante en 5-15 partes de agua antes de su utilización. El agua de dilución debe tener un pH <6.4 y estar libre de cloro. Si el pH y el contenido de cloro no están controlados, recomendamos mezclar 80% de agua fría con 20% de leche fría, y utilizar esta solución para hacer la dilución. El coagulante diluido debe ser añadido inmediatamente a la leche mientras se agita durante 2-3 minutos para distribuir el coagulante de forma homogénea en la leche.

Composición

agua, cloruro sódico, benzoato sódico E211 (<1%), quimosina, pepsina

Especificación

Propiedades

Actividad media: 145 IMCU/ml Actividad garantizada: >= 138,0 IMCUML

BioRen® Classic 80L150

Información de Producto

Versión: 6 PI GLOB ES 21-07-2021

La actividad garantizada es la mínima actividad en la fecha de consumo preferente.

Actividad Soxhlet (\pm 5%): 1:15.000

Contenido

Tipo de enzima:	Cuajo animal	Quimosina:	75 - 85 %
Pepsina:	15 - 25 %		

Propiedades Físicas

Color:	Amarillento a ámbar	Aspecto Físico:	Líquido
Solubilidad:	Hidrosoluble	Olor:	Característico
pH:	5,30 - 5,80	Densidad:	1,13 - 1,15

El producto puede tener variaciones de color entre un lote y otro. Esto no tiene influencia sobre la actividad.

Formulación

Cloruro sódico (w/v):	\geq 15,0 %	Benzoato sódico (w/v):	<1,0 %
-----------------------	---------------	------------------------	--------

Calidad microbiológica

Recuento de aerobios:	< 200 cfu/ml	Levaduras y mohos:	< 1 cfu/ml
Bacterias coliformes:	< 1 cfu/ml	Escherichia coli:	Ausente en 25 ml
Salmonella spp.:	Ausente en 25 ml	Listeria monocytogenes:	Ausente en 25 ml
Anaerobios sulfito reductores:	< 10 cfu/ml	Estafilococos coagulasa-positivos:	Ausente en 1 ml

Comentarios

Los métodos están disponibles bajo requerimiento.

Este producto cumple con las especificaciones de pureza recomendadas para enzimas de grado alimentario, dadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y el Codex Químico Alimenticio (FCC) con las especificaciones para metales pesados para plomo (\leq 5 ppm), Cadmio (\leq 0,5 ppm), Mercurio (\leq 0,5 ppm) y Arsénico (\leq 3 ppm).

Información técnica**Temperatura**

La actividad relativa de los diferentes enzimas depende de la temperatura. Para este producto, la temperatura óptima es de aprox. 36-40°C / 97-104°F.

pH

La actividad de los coagulantes depende del pH; cuanto más bajo es el pH, mayor será la actividad.

Calcio

La adición de cloruro de calcio a la leche aumenta la actividad del coagulante debido al aumento del pH y también tiene un efecto sobre la agregación. Un uso excesivo de cloruro cálcico puede producir amargor en el queso.

Servicio técnico

Personal de los Laboratorios de Aplicación y Desarrollo de Productos de Chr Hansen están a su disposición si necesita mas información.

Información dietética

Kosher:	No es kosher certificable
Halal:	No certificable
Vegetariana:	No
VLOG:	Conforme

BioRen® Classic 80L150

Información de Producto

Versión: 6 PI GLOB ES 21-07-2021

Precauciones durante la manipulación

Para información detallada sobre la manipulación, por favor, consulte la Hoja de Seguridad del Producto. Las enzimas pueden causar irritación por inhalación o contacto con la piel en individuos sensibles. El uso de equipo personal de protección como guantes, gafas y equipo respiratorio puede evitar la sensibilización. Para recomendaciones adicionales consulte la "Guía de uso seguro de preparaciones enzimáticas microbianas" publicada por la Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products (AMFEP) y "Trabajo Seguro con Enzimas" por la Enzyme Technical Association (ETA).

Los materiales de embalaje de este producto pueden ser como residuos normales.

Legislación

Este producto cumple con las especificaciones recomendadas por JECFA- (FAO/OMS) y FCC para enzimas de grado alimentario.

El uso legal de enzimas en el procesamiento de alimentos está regulado por leyes generales de alimentos y por el Reglamento (CE) No 1332/2008. Sin embargo, la primera lista positiva se espera que sea publicada en unos años a partir de ahora. Mientras tanto, la situación regulatoria permanece sin cambios. La seguridad de la enzima ha sido establecida y documentada y como tal, la enzima puede ser utilizada como coadyuvante tecnológico en todos los países que no tienen requerimientos específicos de aprobación. En la UE, esto normalmente significa todos los países excepto Dinamarca y Francia, que tienen su propio sistema nacional de aprobación.

Este producto cumple con la definición legal Francesa de "présure", como se define en el Decreto N° 69-475.

ecológicos

De acuerdo con el Reglamento CE 834/2007 sobre producción y etiquetado de productos ecológicos, y el Reglamento CE 889/2008, que establece la aplicación del anterior, los productos de la gama BioRen®, NATUREN®, MICROLANT® y HANNILASE® pueden ser utilizados en la elaboración de productos ecológicos.

El producto está destinado para su utilización en alimentos

Etiquetado

Las enzimas, como coadyuvantes tecnológicos, generalmente no necesitan ser etiquetados en el producto final. Sin embargo, debe consultarse siempre la legislación local y las normas de identidad para el producto final.

Marcas comerciales

Los nombres de productos, nombres de conceptos, logotipos, marcas y otras marcas comerciales mencionadas en este documento, figuren o no en mayúsculas, en negrita o con el símbolo ® o TM, son propiedad de Chr. Hansen A/S o de una filial de la misma o utilizados bajo licencia. Las marcas registradas que aparecen en este documento pueden no estar registradas en su país, aunque estén marcadas con un ®.

*N° Patente

EP 0758380, US 5,888,966, AU 684162, AU 701254, NZ 285373.

BioRen® Classic 80L150

Información de Producto

Versión: 6 PI GLOB ES 21-07-2021

Información GMO

De acuerdo con la legislación de la Unión Europea mencionada a continuación, podemos informar que:

BioRen® Classic 80L150 no es un alimento GM (modificado genéticamente) *.

Como tal, el etiquetado GM no es requerido para BioRen® Classic 80L150 o el alimento que se utiliza para producir **.

Además, el producto no contiene ninguna materia prima con la etiqueta GM.

* Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

** Reglamento (CE) n° 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y el etiquetado de organismos modificados genéticamente y la trazabilidad de alimentos y piensos producidos a partir de organismos modificados genéticamente y por la que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

Por favor, tenga en cuenta que la información que se presenta aquí no implica que el producto pueda ser utilizado o esté certificado externamente para ser utilizado en alimentos o piensos etiquetados como "orgánicos o ecológicos" o "libres de OGM". Los requisitos para hacer estas declaraciones varían según el país, contáctenos para obtener más información.

Información sobre Alergenos

Lista de alérgenos comunes de acuerdo con el Acto de 2004 sobre Protección a los Consumidores de la Autoridad sobre Alimentos y Etiquetado de Estados Unidos (FALCPA) y con el Reglamento 1169/2011/EC de la Unión Europea	Presente como ingrediente en el producto
Cereales que contengan gluten* y productos derivados	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No
Huevos y productos a base de huevo	No
Pescado y productos a base de pescado	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
Soja y productos a base de soja	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No
Frutos de cáscara* y productos derivados	No
Lista de alérgenos de acuerdo con el Reglamento 1169/2011/EC de la UE, exclusivamente	
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (añadidos) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	No

* Por favor, consulte el Reglamento de la UE 1169/2011 Anexo II para una definición legal de los alérgenos comunes. Vea la legislación de la Unión Europea en: www.eur-lex.europa.eu.