



LIPASES DE VEAU

Description	<p>Poudre Beige Clair</p> <p>Les lipases pré-gastriques naturelles libèrent les principaux acides gras qui sont principalement responsables de la saveur caractéristique de certains fromages. La principale différence entre ces lipases et les lipases pancréatiques et / ou microbiennes est que ces dernières libèrent la plupart des acides gras à longue chaîne responsables de saveurs inhabituelles dans le fromage. Les lipases pré-gastriques de Walcoren sont extraites uniquement des glandes de l'épiglotte, située à la base de la langue du Veau. Plusieurs enzymes (au moins six) composent le complexe enzymatique des lipases Walcoren. Aucune enzyme ayant une activité protéolytique n'est présente.</p> <p>Les lipases de veau créent une saveur délicate bien perceptible et une agréable odeur de beurre légèrement épicée. Les avantages des lipases sont: l'enrichissement de la saveur, un meilleur parfum (plus persistant et caractéristique), la réduction du temps de maturation.</p>
Activité	<p>10 u.c. Évalué sur la crème de lait après incubation at 37°C pour 22 h</p>
Caracteristiques	<p>Lipase obtenue uniquement à partir des glandes de l'épiglotte du Veau en suspension sur du chlorure de sodium et / ou du lait en poudre et du lactosérum en poudre. Exempt de lipases pancréatiques ou microbiennes. Produit naturel sans blanchiment, colorants, conservateurs, arômes ou autres additifs ajoutés. Produit non congelé. Humidity: max. 5%</p>
Utilisation	<p>La quantité moyenne est comprise entre 7 et 15 g pour 100 l de lait selon le résultat à atteindre (arôme doux, moyen ou fort). La quantité à utiliser dépend également de la teneur en matière grasse du lait, de la température de caillage, du pH du lait et de la température du fromage dans les pressoirs. Juste avant utilisation, dissolvez les lipases dans beaucoup d'eau froide et ajoutez-les au lait avant les fermenteurs et la présure</p>
Entreposage	<p>Pour conserver l'ensemble des caractéristiques, conservez les conteneurs d'origine scellés à - 18 ° C après l'arrivée dans votre usine. Le produit tolère la température ambiante pendant le transport.</p>
Meilleur avant	<p>12 mois. Le produit utilisé après la date ci-dessus n'a pas d'effets nocifs mais seulement une activité potentiellement réduite.</p>
Emballage	<p>Contenant en plastique de 100g - 500g - 1 Kg Seaux en plastique de 5 kg Fûts de 25 kg</p>



Spécifications Microbiologiques

Parametre	Limite	Methode
Flore Totale	< 3000 ufc/g	Clerici M2
<i>Enterobacteriaceae</i> spp	< 10 ufc/g	Clerici M4
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g	Clerici M5
Levures et moisissures	< 100 ufc/g	Clerici M6
Anaerobic gasproducing sporeformers	< 100 spores/g	Clerici M8
Staphylococcus coagulase+	Ass. 25 g	Clerici M10
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ass. 25 g	Clerici M11

La conformité aux spécifications microbiologiques est assurée par une analyse effectuée selon un plan d'échantillonnage.

GMO Les lipases de veau ne contiennent aucune enzyme recombinante d'ADN obtenue par génie génétique

Allergenes Les ingrédients utilisés dans les lipases de Veau produites ne contiennent aucun des allergènes potentiels suivants: céréales contenant du gluten et produits dérivés; Crustacés et produits dérivés; Oeufs et produits dérivés; Poissons et produits dérivés; Arachides et produits dérivés; Soja et produits dérivés; Noix et produits dérivés; Céleri et produits dérivés; Moutarde et ses produits; Graines de sésame et produits dérivés; Anhydride sulfureux et sulfites à une concentration supérieure à 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimée en SO₂; Lupin et produits dérivés; Mollusques et produits dérivés.
Les lipases contiennent des produits laitiers
Le relevé est disponible sur demande.

Nanotechnologies Aucun des ingrédients présents dans les lipases du veau se présente sous la forme de nanomatériaux manufacturés.
Le relevé est disponible sur demande.

Responsabilité Ces informations sont basées sur nos connaissances fiables et présentées de bonne foi. Aucune violation de brevet de garantie n'est implicite ou inférée.