



RENNET Vivi-Tek®

Описание:

Lactoferm RENNET – микробный коагулянт, который вырабатывается плесневым грибом *Rhizomucor Miehei*.

Lactoferm RENNET не является продуктом животного происхождения и производится путем ферментации плесневого гриба *Rhizomucor Miehei* и последующей очистки для получения фермента мукорпепсина.

Применяется в производстве свежих сыров и сыров со средним сроком созревания, а также творога и творожных продуктов.

Состав:

- Мукорпепсин – 80%;
- Лактоза – 20%

Дозировка:

Фермент поставляется в банках по 0,5 кг. и в полиэтиленовых/алюминиевых пакетах по 25 г.

В таблице указаны доступные концентрации (активности) и относительная дозировка:

Активность, ИМСУ/г	Дозировка, г на 1000 л	
	для сыра	для творога
11 000	2-2,2	0,2-0,22
5 000	5-6	0,5-0,6
2 200	10-12	1-1,2

Способ применения:

Перед вскрытием продезинфицировать поверхность упаковки спиртовым или хлорсодержащим раствором.

Непосредственно перед применением растворить расчетное количество фермента (отобрать продезинфицированным инструментом) в небольшом объеме пастеризованной воды, охлажденной до температуры (32-33) °С. Готовый раствор внести в подготовленное молоко и тщательно перемешать в течение 3-5 мин для равномерного распределения фермента в массе продукта.

Фильтрация раствора не требуется.

Физические характеристики:

Внешний вид	Кристаллический порошок
Цвет	Светло-коричневый
Запах	Без запаха
Размер частиц	0,08-0,01 мм
Растворимость в воде	90,5 % при 20°C
Массовая доля сухих веществ	> 93 %

Условия хранения и сроки годности:

Характеристики продукта не изменяются в течение 24 месяцев при условии хранения продукта при t +5 °С.

Информация, содержащаяся в документе, основана на данных нашей лаборатории и исследованиях. Положения документа не могут быть рассмотрены в качестве гарантии какого-либо рода.

Наша компания не несет ответственности за нарушение каких-либо патентных прав или прав на торговые марки.

Заявление об отсутствии ГМО и об аллергенах:

Ферментный препарат RENNET не имеет в составе микроорганизмов, подвергшихся генетической модификации, и произведен в соответствии с регламентом 1829-1830/2003 и 1169/2011 Европейского парламента и последующими поправками.

Аллергены	Да	Нет
Злаки, содержащие глютен		X
Ракообразные		X
Яйца		X
Рыба		X
Арахис		X
Соевые (без ГМО)		X
Молоко	X	
Орехи		X
Сельдерей		X
Горчица		X
Семена кунжута		X
Диоксид серы и сульфиты (> 10мг/кг)		X
Люпин		X
Моллюски		X

Показатели химической безопасности:

Показатель	Значение, ppm
Тяжелые металлы	< 30,0
Свинец	< 5,0
Мышьяк	< 3,0
Ртуть	< 0,5
Кадмий	< 0,5
Массовая доля влаги, %	< 7,0

Микробиологический контроль:

Микроорганизмы	Метод	Результат
Всего	UNI EN ISO 4833-1:2013	< 1000 КОЕ/г
Не молочнокислые бакт.	ISO 13559/IDF 153:2002	< 500 КОЕ/г
Дрожжи и плесени	ISO 21527-1:2008	< 10 КОЕ/г
Энтеробактерии	ISO 21528-2:2004	< 10 КОЕ/г
КолIFORMНЫЕ бактерии	ISO 4832:2006	< 10 КОЕ/г
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2006	< 10 КОЕ/г
Коагулазоположительные стафилококки	UNI ISO 6888-1:2003	< 10 КОЕ/г
<i>Salmonella spp.</i>	UNI ISO 6785:2004	отс. в 25 г
<i>Listeria monocytogenes</i>	UNI EN ISO 11290-1:2005	отс. в 25 г
Энтерококки	INT. MET. 012-1991	< 100 КОЕ/г
Гетероферм. лактобакт.	INT. MET. 010-1991	< 10 КОЕ/г

Сертификаты компании			
			Редакция спецификации №. 00 от 30.05.16 Biochem s.r.l.