

CHY-MAX® Plus

Scheda tecnica

Versione: 10 PI GLOB IT 27-07-2021

Descrizione

CHY-MAX® Plus è una soluzione pura e standardizzata di chimosina prodotta per fermentazione su substrato vegetale con *Aspergillus Nigervar. awamori*, mantenuto in condizioni controllate e non presente nel prodotto finale. Il prodotto contiene un enzima di coagulazione del latte che è altamente specifico sulla kappa-caseina, con conseguente formazione di una cagliata ottimale. L'attività proteolitica generale ha anche un'influenza significativa sullo sviluppo del sapore e sulla struttura del formaggio. L'enzima attivo coagulante del latte è la chimosina (EC 3.4.23.4).

| | | | |
|------------|--------|-------------|---|
| Codice No: | 117404 | Temp. di | 0 - 8 °C / 32 - 46 °F |
| Peso | 5 L | stoccaggio: | |
| Formato | Tanica | Condizioni: | Proteggere dalla luce . Conservare chiuso nella confezione originale. |

Durata commerciale

12 mesi dallo sblocco qualità se conservato secondo le condizioni di stoccaggio raccomandate. La durata è limitata a 3 mesi dopo l'apertura, purché il prodotto sia mantenuto alle condizioni di conservazione raccomandate.

Condizioni di trasporto

Temperatura ambiente. Se il tempo di trasporto supera i 7 giorni, trasportare il prodotto ad una temperatura tra 2 e 8°C/ 36 e 46 °F.

Informazioni di brevetto*

Brevettato

Applicazione

CHY-MAX® Plus può essere utilizzato per la produzione di qualsiasi tipo di formaggio; formaggi duri, semi-duri, molli, erborinati, a basso contenuto di grassi e usati come ingredienti.

Dosaggio

30-60 IMCU/ l di latte

Il dosaggio corretto dei coagulanti dipende dai seguenti fattori: tipo di formaggio, temperatura e pH del latte, caratteristiche delle colture e dosaggio di CaCl₂ e NaCl. Questi fattori possono variare a seconda del paese, del caseificio, del giorno. Pertanto, il dosaggio esatto dovrebbe essere ottimizzato sulla base delle condizioni locali.

Istruzioni per l'uso

Riscaldare il latte alla temperatura desiderata per la coagulazione. Si raccomanda di diluire 1 parte di coagulante in 5-15 parti di acqua prima dell'uso. L'acqua per la diluizione deve avere un pH <6.4 ed essere priva di cloro. Se il pH e il cloro non sono sotto controllo, si consiglia di miscelare l'80% di acqua fredda con il 20% di latte freddo, ed utilizzare questa soluzione per la diluizione. Il coagulante diluito deve essere aggiunto immediatamente al latte mescolando per 2-3 minuti per distribuirlo uniformemente.

Composizione

acqua, cloruro di sodio, sodio benzoato E211 (<=0.5%), chimosina

Specifiche

Proprietà

Attività media: 200 IMCU/ml Attività garantita: >= 190,0 IMCUML

L'attività garantita è l'attività minima alla data di scadenza.

CHY-MAX® Plus

Scheda tecnica

Versione: 10 PI GLOB IT 27-07-2021

Contenuto

| | | | |
|-----------------|--------------------------------------|------------|-------|
| Tipo di enzima: | Chimosina prodotta per fermentazione | Chimosina: | 100 % |
|-----------------|--------------------------------------|------------|-------|

Caratteristiche fisiche

| | | | |
|-------------|------------------------|----------|----------------|
| Colore: | Da incolore ad ambrato | Aspetto: | Liquido |
| Solubilità: | Idrosolubile | Odore: | Caratteristico |
| pH: | 5,50 - 6,00 | Densità: | 1,08 - 1,12 |

Il prodotto potrebbe subire variazioni di colore tra un lotto e l'altro. Ciò non ha influenza sull'attività.

Composizione

| | | | |
|-------------------------|-----------|-----------------------|---------|
| Cloruro di sodio (w/v): | >= 10,0 % | Sodio benzoato (w/v): | <=0,5 % |
|-------------------------|-----------|-----------------------|---------|

Qualità microbiologica

| | | | |
|------------------------------------|------------------|-----------------------------------|------------------|
| Conta batteri aerobici in piastra: | < 100 cfu/ml | Muffe e lieviti: | < 1 cfu/ml |
| Coliformi: | < 1 cfu/ml | Escherichia coli: | Assente in 25 ml |
| Salmonella spp.: | Assente in 25 ml | Listeria monocytogenes: | Assente in 25 ml |
| Solfito-riduttori anaerobici: | < 1 cfu/ml | Stafilococchi coagulasi-positivi: | Assente in 1 mL |

Conformità

| | | | |
|----------|--|---------|--|
| Amilasi: | al di sotto del limite di rilevabilità | Lipasi: | al di sotto del limite di rilevabilità |
|----------|--|---------|--|

Amilasi e Lipasi sono testate in 100 IMCU

Commenti

I metodi sono disponibili su richiesta.

I nostri enzimi prodotti per fermentazione sono testati per la presenza di micotossine e metaboliti secondo le Specifiche Generali JECFA per gli Enzimi.

Il prodotto è conforme alle specifiche di purezza definite per gli enzimi food-grade, indicate dal comitato di esperti di FAO e WHO (JECFA) e Codex (FCC).

Dati tecnici

Temperatura

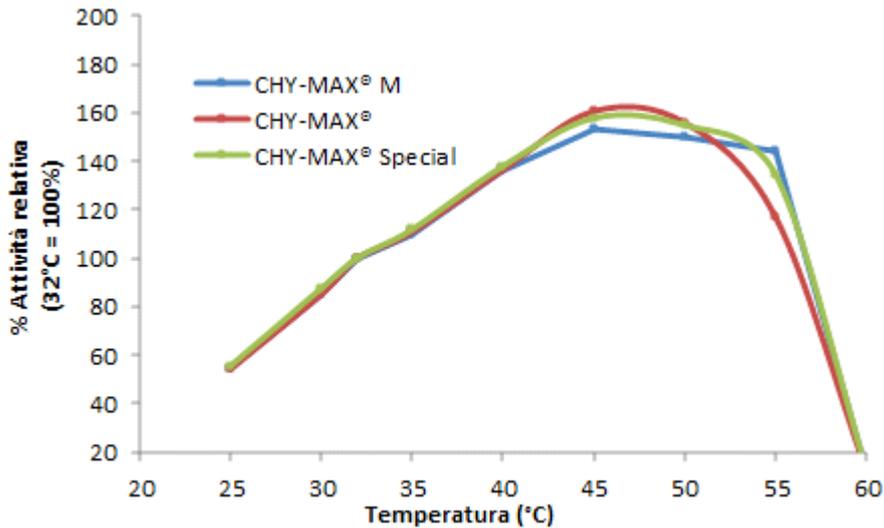
L'attività specifica dei diversi enzimi dipende dalla temperatura. Per questo prodotto, la temperatura ottimale è approssimativamente 36-40°C / 97-104°F.

Il seguente grafico mostra l'influenza della temperatura sull'attività coagulante in latte.

CHY-MAX® Plus

Scheda tecnica

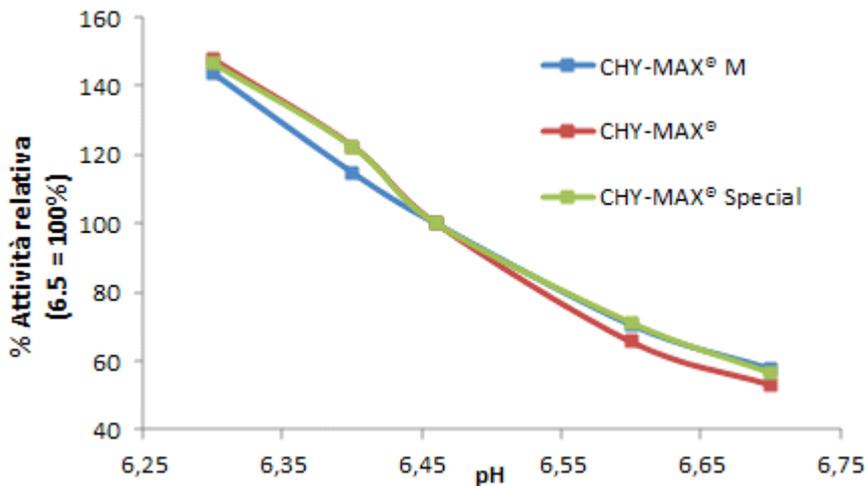
Versione: 10 PI GLOB IT 27-07-2021



pH

L'attività dei coagulanti dipende dal pH; più basso il pH, più alta l'attività.

Il seguente grafico mostra l'influenza del pH sull'attività coagulante in latte.



Calcio

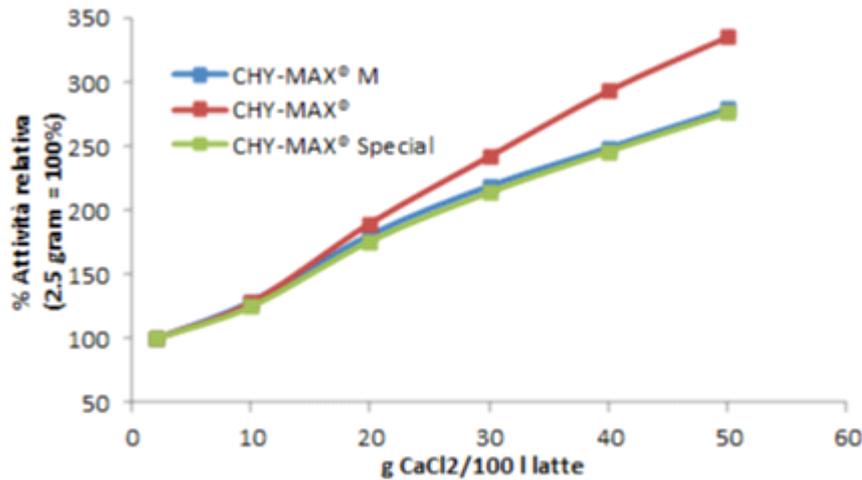
L'aggiunta di cloruro di calcio nel latte aumenta l'attività dei coagulanti dovuta alla riduzione di pH e ha anche un effetto di aggregazione. L'eccessivo uso di cloruro di calcio può indurre gusto amaro nel formaggio.

Il seguente grafico mostra l'influenza del cloruro di calcio nell'attività di coagulazione del latte.

CHY-MAX® Plus

Scheda tecnica

Versione: 10 PI GLOB IT 27-07-2021



Stabilità

Attività di coagulazione residua in siero pastorizzato a 72°C/162°F per 15 secondi a pH 6.0

| | | | | | |
|------------------|------|--------------------|-------|------------------|------|
| NATUREN® Stabo | > 5% | MICROLANT® Classic | < 1% | CHY-MAX® | < 1% |
| NATUREN® Stamix | > 2% | MICROLANT® Basic | > 30% | CHY-MAX® M | < 1% |
| NATUREN® Premium | < 2% | MICROLANT® Supreme | < 1% | CHY-MAX® Special | < 1% |
| NATUREN® Extra | < 2% | THERMOLASE® | < 1% | CHY-MAX® Supreme | < 1% |

Supporto tecnico

Per avere ulteriori informazioni è possibile rivolgersi al personale e ai Laboratori per lo sviluppo dei prodotti e delle applicazioni di Chr. Hansen

Informazioni nutrizionali

Kosher: Kosher Pareve escluso Passover
 Halal: Certificato
 Vegetariano: Sì

Precauzioni d'uso

Per informazioni d'uso dettagliate, consultare la relativa scheda di sicurezza. Gli enzimi possono causare irritazione in caso di inalazione o contatto con la pelle in individui sensibili. L'uso dei dispositivi di protezione individuale, quali guanti, occhiali e apparecchi respiratori può prevenire la sensibilizzazione. Per ulteriori linee guida far riferimento a "Guida alla gestione sicura dei preparazioni di enzimi microbici" pubblicato dalla Associazione dei Produttori e Formulatori di Prodotti Enzimatici (AMFEP) e "Lavorare in sicurezza con gli enzimi" dell'Associazione Tecnica Enzimi (ETA).

Il materiale di imballaggio di questo prodotto può essere smaltito come rifiuto normale.

CHY-MAX® Plus

Scheda tecnica

Versione: 10 PI GLOB IT 27-07-2021

Normativa

Il prodotto è conforme alle specifiche JECFA (FAO/WHO) e FCC relative agli enzimi ad uso alimentare. L'utilizzo di enzimi all'interno dei prodotti alimentari è normalizzato del regolamento EC no. 1332/2008. Tuttavia, è previsto che la prima lista positiva verrà pubblicata tra qualche anno a partire da ora. Nel frattempo, la regolamentazione non è cambiata. La sicurezza degli enzimi è stata definita e documentata, questo vuol dire che gli enzimi possono essere impiegati come coadiuvanti tecnologici in tutte le nazioni che non hanno specifici requisiti di approvazione. All'interno dell'EU, quanto riportato sopra è applicabile a tutte le nazioni ad eccezione di Danimarca e Francia che applicano i sistemi di approvazione nazionale.

Il prodotto è da intendersi per uso alimentare.

Etichettatura

Enzimi, utilizzati come coadiuvanti tecnologici, in genere non hanno bisogno di essere dichiarati in etichetta sul prodotto finale. Tuttavia si consiglia di consultare sempre la legislazione vigente e gli standard di prodotto locali.

Marchi registrati

Nomi di prodotti o di concetti, simboli e marchi presenti in questo documento, anche se non in stampatello, grassetto, corsivo, con il simbolo ® o TM, sono proprietà di Chr. Hansen A/S o aziende sue affiliate oppure usati con licenza. I marchi presenti in questo documento potrebbero non essere registrati nella tua nazione, anche se con ®.

*Brevetto No.

EP 0429490, US 6509171, US 5840570, CA 1333777, US 5364770, US 6103490, US 5578463, US 6004785, US 6379928, US 6171817, EP 0429628, FI 0110124, US 5679543, US 6130063, CA 2034487, AU 627334, JP 3153234, EP0477280, FI 10053.

Dichiarazione OGM

In conformità alla legislazione dell'Unione Europea* vi informiamo che il prodotto:

CHY-MAX® Plus non è un prodotto geneticamente modificato (GM).

Il prodotto CHY-MAX® Plus non richiede l'etichetta GM né l'alimento nel quale viene utilizzato**. Inoltre, il prodotto non contiene nessuna materia prima etichettata come GM.

* Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 sugli alimenti e i mangimi geneticamente modificati con successivi emendamenti.

** Regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 in materia di tracciabilità ed etichettatura degli organismi geneticamente modificati e direttiva di modifica 2001/18/CE sulla tracciabilità dei mangimi e degli alimenti prodotti da organismi geneticamente modificati, con successivi emendamenti.

Si prega di notare che le informazioni qui presentate non implicano che il prodotto possa essere utilizzato, o che sia certificato esternamente per essere utilizzato, in alimenti o mangimi etichettati come "biologici" o "OGM free". I requisiti per fare queste affermazioni variano a seconda del paese, vi preghiamo di contattarci per ulteriori informazioni.

CHY-MAX® Plus

Scheda tecnica

Versione: 10 PI GLOB IT 27-07-2021

Dichiarazione allergeni

| Lista degli allergeni comuni secondo la US Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA) e il Regolamento UE 1169/2011/CE sull'etichettatura e successive modifiche | Presente come ingrediente nel prodotto |
|--|--|
| Cereali contenenti glutine* e prodotti derivati | No |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | No |
| Uova e prodotti a base di uova | No |
| Pesce e prodotti a base di pesce | No |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | No |
| Soia e prodotti a base di soia | No |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | No |
| Frutta a guscio* e prodotti derivati | No |
| Lista delle sostanze allergeniche presenti esclusivamente nella Regolamento 1169/2011/EC | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | No |
| Senape e prodotti a base di senape | No |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | No |
| Lupino e prodotti a base di lupino | No |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | No |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | No |

* Si prega di consultare il Regolamento 1169/2011/CE allegato II per la definizione legale degli allergeni comuni, www.eur-lex.europa.eu