



Producto	Nombre comercial	Marca
Cultivo liofilizado para quesos	CACA4	AMEREX
Registros		Origen
SENASA Reg. N° N/A		Italia
RNPA N° 0710063		
Características del producto		Composición
Polvo fino color marfil de instantánea solubilidad en agua Libre de GMO, Libre de alérgenos excepto leche		Lactococcus lactis subsp. Lactis Lactococcus lactis subsp. Cremoris

Rotación:

1, 2 y 3

Funcionalidad:

CACA4 es un fermento compuesto por bacterias lácticas homofermentativas mesófilas con cepas seleccionadas de Lactococcus lactis subsp. Lactis y Lactococcus lactis subsp. Cremoris para uso en la producción de quesos crema y semiduros. Este producto puede ser usado en combinación con otros cultivos para obtener diferentes resultados en la elaboración del queso.

Aplicaciones:

Queso crema
Queso semiduros: Feta, Cheddar, Fontina, Emmenthal

Dosis:

1 dosis por cada 2000 Lt de leche.

Modo de uso:

Disolver el producto directamente en la leche a procesar. Asegurar una agitación suave con el fin de dispersar homogéneamente el producto en la masa de leche.

Especificaciones:

Contaminantes	Metales pesados (como Pb), ppm	Máx. 1,0
	Mercurio (Hg), ppm	Máx. 0,03
	Cadmio (Cd), ppm	Máx. 0,1
Microbiológicas	Coliformes, ufc/g	Máx. 10
	Staphylococcus aureus, ufc/g	Máx. 10
	Salmonella sp, en 25 g	Ausencia
	Listeria monocytogenes, en 25 g	Ausencia
	Hongos y Levaduras, ufc/g	Máx. 20

Óptimas condiciones de uso

Temperatura óptima de crecimiento: 30-34°C

Información sobre el rendimiento

Test de acidificación en laboratorio, estandarizada en las siguientes condiciones:

Temperatura: 30°C

Re hidratación: 5 min



Sistema de Gestión de
Calidad certificado
según IRAM-ISO
9001:2008

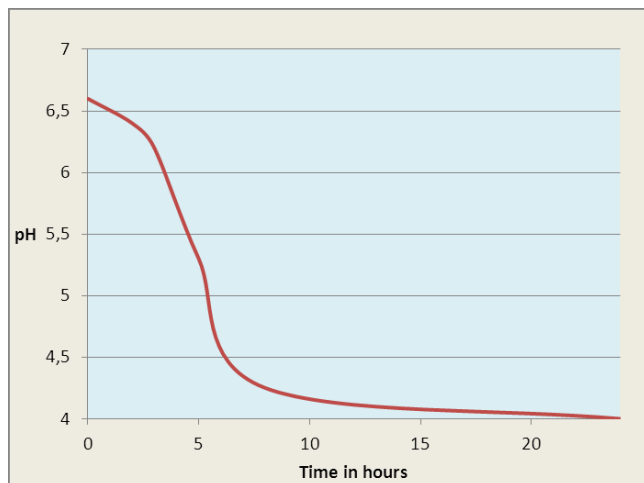
FICHA TECNICA



Duración del test: 24 horas

Inoculación: 1 dosis por 100 litros de leche

Sustrato: leche en polvo descremada, reconstituida al 10%, tratada a 90°C durante 20 min, pH estandarizado a 6,60.



Envase:

Sobre trilaminado de polietileno tereftalato (PET) – aluminio - polietileno

Presentación:

Sobre x 1 dosis

Caja de cartón corrugado x 50 sobres

Condiciones de almacenamiento y vida útil:

En envase original bien cerrado protegido de la luz solar directa, este producto se puede conservar desde la fecha de elaboración:

18 meses, almacenado a temperatura constante inferior o igual a -18° C

12 meses, almacenado a temperatura constante inferior o igual a 4°C