

Koaguliantas (šliužo fermentas), skystas



koaguliantas, pieną sutraukiantis fermentas, dar kitaip vadinamas šliužo fermentu.

6,30 € su PVM

Prekės kodas: 3.210-818.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 100 g

Kita info: fermento kiekis krešėjimui priklauso ne tik nuo produkto temperatūros, bet ir nuo pieno savybių bei pieno gamybos technologijos

Sudėtyje:: Natūralios gyvulinės kilmės, išskirti iš veršelių skrandžių bei mikrobiologinės kilmės

Dozavimas:: vidutiniškai 10g./10ltr. pieno, 36C temperatūroje

Prekės aprašymas:

Fermentas iš veršiuoko skrandžio

Išvaizda: skaidrus šiaudų geltonumo skystis Chimosinas: 30% Pepsinas: 70% Valgomoji druska (NaCl): apie 20 % Konservantai: natrio benzoatas (E211) 0,9 % mažesnis už leistinas ribas

KAIP NAUDOTI : **10 gramų šliužo fermento x 10 litrų** pieno. Šis kiekis gali būti keičiamas atsižvelgiant į temperatūra, pieno rūgštingumą ir naudojamą technologiją.

PAKUOTĖ: maistinis plastikinis buteliukas 100 g

SANDĖLIAVIMAS: Skystą šliužo fermentą rekomenduojame laikyti sandariai uždarytą + 4°C temperatūroje. Tai leidžia išvengti taršos ir krešėjimo stiprumo praradimo.

Skystas šliužo fermentas pagamintas **Italijoje**.

Jame nėra ir nėra išgautas iš genetiškai modifikuotų organizmų reglamentą Reg. CE1829/2003 ir RegCE1830/2003.

Šliužo fermente ir jo sudedamosiose dalyse **NĖRA** šių maisto alergenų (ES reglamentas 1169/2011):

- grūdai, turintys gliutimo ir išvestiniai produktai;
- Vėžiagyviai ir vėžiagyvių produktai;
- Kiaušiniai ir kiaušinių produktai;
- Žuvis ir žuvies produktai žuvis;
- Žemės riešutai ir žemės riešutų produktai;
- Sojos ir sojos produktai;
- Riešutai; Salierai ir salierų produktai;
- Garstyčios ir garstyčių produktai;
- Sezamo sėklos ir jų pagrindu pagaminti produktai sezamo sėklų;
- Sieros dioksidas ir sulfitai, kurių koncentracija didesnė nei 10 mg/kg (išreikšta pvz., SO₂);
- Lubinai ir lubinų produktai;
- Moliuskų ir vėžiagyvių produktai,
- Pienas ir pieno produktai

Nuotraukų galerija:

