

GEOREN 36

Descrizione **GEOREN 36** è una soluzione acquosa a di cloruro di calcio. Il calcio cloruro, nel processo di caseificazione, può essere adoperato come coadiuvante per accrescere il livello di calcio disponibile nel latte al momento della coagulazione, permettendo così di ottenere un coagulo più predisposto alla lavorazione.

Applicazione Aggiungere la soluzione di **GEOREN 36** nel serbatoio di stoccaggio del latte crudo - freddo; garantendo adeguate GMP assicurarsi che la soluzione sia ben distribuita mediante una delicata agitazione. **GEOREN 36** può anche essere utilizzato in caldaia polivalente, nel latte pastorizzato, prima dell'aggiunta del caglio. Utilizzato come agente per la flocculazione della ricotta, può essere aggiunto nel siero preriscaldato. Di seguito vengono riportati i dosaggi da utilizzare come linee guida generali:

Prodotti	ml/100 l	Prodotti	ml/100 l
Formaggio semi-duro	40-50	Formaggio duro	40-50
Mozzarella / pasta filata	10-15	Ricotta	60-110

Proprietà Chimiche I seguenti dati sono ottenuti da prove standard condotte in laboratorio.

Contenuto in CaCl ₂ :	>36%	Colore:	incolore leggermente giallo
Densità a 20°C:	1,350±0,02 kg/m ³		
pH:	7 – 9*		

* Soluzione liquida al 5% di CaCl₂ in acqua distillata

Stoccaggio Conservare a temperature comprese tra i 5°C ed i 30°C. Il prodotto deve essere stoccato al riparo dal gelo al fine da prevenirne la cristallizzazione. Conservare nell'imballaggio originario e chiudere bene le confezioni dopo l'uso. Non travasare e non stoccare in contenitori di metallo (rischio di corrosione).

Confezioni **GEOREN 36** è disponibile in taniche di plastica idonee al contatto con gli alimenti dal peso netto di kg. 27. Su richiesta sono disponibili le cisterne in plastica, polietilene ad alta densità idonee al contatto con gli alimenti, da 1350 kg. La cisterna è dotata di gabbia di protezione in metallo che garantisce la perfetta stabilità del contenuto.

Shelf life 1 anno se mantenuto nelle corrette condizioni di conservazione.

Specifiche metalli pesanti

Metalli pesanti (piombo)	< 7 ppm
Pb (piombo)	< 0.6 ppm
Hg (mercurio)	< 0.05 ppm
As (arsenico)	< 0.1 ppm
Mg e Sali alcalini	< 0.4 %

* Analizzati secondo un regolare piano di controllo.

OGM **GEOREN 36** è conforme ai Regolamenti CE N. 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Allergeni **GEOREN 36** è privo dei seguenti componenti e loro derivati: latte, soia, crostacei, uova, pesce, arachidi, cereali contenenti glutine, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupino, molluschi, anidride solforosa e solfiti.

Certificato Il certificato di analisi è disponibile su richiesta.

GEOREN 36

Servizio al cliente

Contattate, cortesemente, il vostro distributore per suggerimenti guida, istruzioni ed informazioni aggiuntive.

Altre informazioni

GEOREN 36 è conforme al Regolamento CE 1333/2008 (additivo E 509) ed al Regolamento CE N 231/2012.

Queste informazioni si basano sulle nostre migliori conoscenze e vengono divulgate in buona fede. Non esistono garanzie per violazioni da parte di terzi.