

BICHSEL

Käsebedarf
Equipement laitier

www.bichsel-ag.ch
info@bichsel-ag.ch

JOH. BICHSEL AG

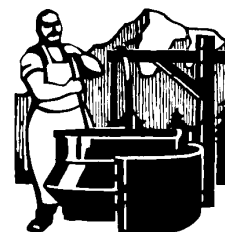
Kirchstutz 2/4

Postfach 116

3506 GROSSHÖCHSTETTEN BE

Fax: 031 710 66 69

Tel.: 031 711 11 11



SPEZIFIKATIONEN

Labextrakt „CLERICI“

extrahiert aus Kälbermagen

Aussehen	gelb/braune Flüssigkeit	
Geruch	typisch	
Geschmack	salzig	
Spez. Gewicht	1.137 g/ml	
Mindest-Stärke	1:18'750 Internationale Stärke	IDF standard 110A:87
	220 IMCU/ml	IDF standard 157:92
pH bei 20°C	5.6 – 6.1	pH-Messgerät
Salz	mind. 15 %	Titration mit AgNO3
Natriumbenzoat	0.6 %	sporadisch getestet
Chymosin	83%	IDF-standard 110A:87
Rinderpepsin	17%	„

Hersteller	Caglificio Clerici Spa Italia
Lagerung	bei + 5°C (+/- 2)
Verpackung	PE-Flaschen/Bag-in-box/Kanister: 1 / 10 / 23 kg

Mikrobiologische Sollwerte:

Gesamtkeimzahl	<100ml
Anaerobe Mikroorganismen	< 10ml
Hefen + Schimmel	< 10ml
Laktobazillen	< 50ml
Coliforme Keime	negativ in 50ml
Staphylokokken	negativ in 5ml
(Koagulase-positiv)	
Salmonellen	negativ in 125ml
Listerien	negativ in 100ml

Bei diesem natürlichen Käselabextrakt handelt es sich um ein Produkt tierischen Ursprungs – aus dem vierten Magen von Kälbern gewonnen – das somit in der enzymatischen, quantitativen und mikrobiologischen Zusammensetzung leicht variieren kann.

Das Produkt ist vom VSBLO für BIO-Produkte zugelassen. InfoXgen-Formular auf Verlangen.

Hiermit bescheinigen wir, dass das oben aufgeführte Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen enthält, bzw., dass zu dessen Herstellung keine gentechnisch veränderten Organismen (inkl. Viren) verwendet werden (gemäss Definition in den Richtlinien 90-220-EWG vom 23.04.1990 Art.2, Absatz 2).

Grosshöchstetten, den 10.01.2020

Joh. Bichsel AG