

# BICHSEL

Käsebedarf  
Equipement laitier

[www.bichsel-ag.ch](http://www.bichsel-ag.ch)  
[info@bichsel-ag.ch](mailto: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



## SPECIFICATIONS

### Présure liquide „CLERICI“

extraction de caillettes de veau

Air	solution jaune/brune	
Odeur	typique	
Saveur	salé	
Densité	1 litre = 1.137kg	
Activité/force	1:18'750 International 220 IMCU/ml	IDF standard 110A:87 IDF standard 157:92
pH à 20°C	5.6 – 6.1	pH-Mètre
Sel	minimum 15 %	Titration avec AgNO3
Benzoate de sodium	0.6 %	testé sporadique
Chymosine	83%	methode Garnot
Pepsine bovine	17%	„
Fabricant	Caglifacio Clerici Spa Italia	
Conservation	à + 5°C (+/- 2)	
Emballage	bouteilles 1kg / bag-in-box 10kg / bidons 23kg	
Analyses microbiologiques:		
Flore totale	<100ml	AS 1766.2.1:91
Flore anaérobe	< 10ml	Clerici interne
Levures / moisissures	< 10ml	
Lactobacilles	< 50ml	
Coliformes	negatif en 50ml	AS 1766.2.3:92
Staphylocoques (coagulase-positive)	negatif en 5ml	AS 1095.3.2:86
Salmonelle	negatif en 100ml	
Listéria	negatif en 100ml	

Ce produit naturel, extrait de caillettes de veaux, peut donc varier un légèrement dans ses compositions enzymatiques, quantitatives et microbiologiques.

Produit 100% naturel, **sans OGM**.

Admis pour la production de fromages „BIO-suisse“ par FiBL/VSBL. Formulaire InfoXgen sur demande.

Grosshöchstetten, le 09.03.18

**Joh. Bichsel AG**