

## FERLAC PENICILLIUM ROQUEFORTI VEGANO

### DESCRIPCIÓN Y PROPIEDADES

Cultivo de maduración que se compone de esporas de *Penicillium roqueforti*. Este moho se caracteriza por su color verde-azulado y por su capacidad de crecer incluso con bajos niveles de oxígeno. No obstante, una buena oxigenación estimula la esporulación y el desarrollo de color.

Su elevada actividad lipolítica conduce a la producción de ácidos grasos libres precursores del sabor y aroma característicos de los quesos azules.

### APLICACIÓN Y MODO DE USO

La cantidad de cultivo a adicionar puede variar dependiendo de varios factores como tipo de sustrato vegetal, utilización de cultivos adicionales, tecnología utilizada, etc.

A modo orientativo, se recomienda rehidratar un sobre de liofilizado en 500 ml de agua estéril entre 10-15 h antes de su uso (no almacenar más de 16h a 5°C). Esta solución se puede adicionar con pulverizador de forma directa sobre la superficie.

### ALMACENAMIENTO

Se recomienda almacenar los cultivos liofilizados en ambiente frío (4 -8°C) y seco (H. R. < 50%), o bien en congelación (-20°C).

El liofilizado mantiene sus propiedades durante 18 meses a temperatura <6°C.

### PRESENTACIÓN

Se presenta en envases de polietileno de 1 Kg, 500 g, 100 g y también en sobres sellados con 3g de cultivo.

### CERTIFICADO NO OMG

FERLAC PENICILLIUM ROQUEFORTI VEGANO se produce con materias primas e ingredientes exentos de Organismos Genéticamente Modificados conforme a los reglamentos europeos CE 1829/2003 y 1830/2003.

### CONTROL MICROBIOLÓGICO

Las especificaciones de control microbiológico son:

Enterobacterias totales	<10 ufc/g
Coliformes	<10 ufc/g
Staphylococos aureus	<10 ufc/g
Salmonella spp.	No detectado
Listeria monocytogenes	No detectado

### ALERGENOS

ALERGENO	SI	NO
Cereales con gluten		X
Crustáceos		X
Huevos		X
Pescado		X
Cacahuets		X
Soja		X
Leche y productos lácteos (lactosa)*		X
Frutos de cáscara		X
Apio		X
Mostaza		X
Semillas de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos (>10 mg/Kg)		X
Altramuces		X
Moluscos		X

\*Este cultivo se produce con medios sintéticos (no lácteos) pero puede contener trazas de leche utilizada para la fabricación de otros fermentos en la misma planta de producción. Cereales con gluten se utilizan como nutrientes de fermentación

### INFORMACIÓN ADICIONAL

CERTIFICACIÓN ISO 9001

