

 Para atender las exigencias de los diversos segmentos del mercado nacional e internacional de cuajos, fueron desarrollados los cuajos BOMAX®, producidos bajo estrictas normas de Calidad. El Control de Calidad comienza desde el momento mismo de la recolección, transporte y almacenaje de la materia prima por parte de personal técnico especializado. De esta manera, se garantiza desde el inicio la calidad de los productos que se obtendrán a partir de ella. Se ha desarrollado una tecnología de avanzada para la obtención de cuajos de elevado estandar de calidad, avalada por modernos métodos de análisis. De esta forma la alta calidad de los cuajos BOMAX® es permanentemente garantizada por actividades de investigación y desarrollo y por un riguroso control del proceso de producción. Los estrictos métodos de Producción y Control de Calidad empleados por BIOKEEN S.A. para la estandarización de sus cuajos BOMAX® permite al fabricante de quesos determinar con mayor celeridad los factores que puedan ser causantes de coagulaciones inadecuadas.

 In order to satisfy the national and international requirements of rennet, BOMAX® rennets were developed and produced under strict quality norms. The quality starts from the collection, transport and storage of the raw material. All these are done by qualified and specialized people. In this way, we guarantee from the very beginning the high quality of our products. High quality rennet is possible because of the development and application of advanced technology and modern assays. BOMAX® rennets quality is constantly guaranteed by activities connected with research and development, and by strict control of the process of production also. The strict methods of Quality Control and Production used by BIOKEEN S.A. to standardized BOMAX rennets allow cheese producers to check faster what can be the cause of inadequate coagulation.

 Para atender as exigências dos segmentos do mercado nacional e internacional de coalhos, foram desenvolvidos os coalhos BOMAX®. Producidos baixo sob estritas normas de qualidade. O controle de qualidade começa desde o momento mesmo da coleta, transporte e armazenagem da matéria-prima por parte do pessoal técnico especializado. Desta maneira, se garante desde o começo da qualidade dos coalhos que se obterão a partir dela. Foi desenvolvido uma tecnologia avançada para a obtenção de coalhos de elevado padrão de qualidade, avaliada por moderno métodos de análise. Desta forma a alta qualidade dos coalhos Bomax® é permanentemente garantida por atividades de investigação e desenvolvimento e por um rigoroso controle do processo de produção. Os estritos métodos de Produção e Controle de Qualidade empregados por BIOKEEN S.A. para a estandarização de seus coalhos BOMAX® permite ao fabricante de queijos determinar com maior rapidez os fatores que possam ser causantes de coagulações inadequadas.





Con BOMAX® obtenga los mejores resultados, siguiendo estas recomendaciones:

1. Verifique que sus instalaciones y utensilios estén adecuadamente higienizados.
2. Proceda a analizar sistemáticamente la leche (acidez, densidad, grasa, etc.)
3. No utilice leche diluida, ácida, sucia, con antibióticos o contaminada.
4. Realice el tratamiento térmico de la leche según el tipo de queso que se ha de fabricar.
5. Verifique fehacientemente la cantidad de leche a procesar.
6. Verifique, antes de la coagulación, que la temperatura y acidez de la leche es la correcta para el tipo de queso a fabricar.
7. Adicione los ingredientes necesarios (fermento, colorante, sal, etc.) asegurándose la buena procedencia de los mismos.
8. Cuando sea necesario adicione Cloruro de Calcio.

#### **Manejo de los cuajos BOMAX® :**

Para evitar la contaminación del producto, manipule los cuajos BOMAX® en forma higiénica. Verifique que los recipientes a utilizar para su dosaje se encuentren correctamente higienizados.

#### **Dosaje**

Determine la cantidad de cuajo BOMAX® a utilizar en función de:

1. Tipo de queso a ser producido.
2. Tipo de leche a procesar.
3. Acidez de la leche.
4. Cantidad y calidad del fermento.
5. Temperatura de coagulación.
6. Cantidad de Cloruro de Calcio a utilizar.



Get the best results with BOMAX® following these recommendations:

1. Verify the adequate hygiene of the equipment and instruments.
2. Check milk quality (acidity, density, fat, etc.)
3. Do not use the diluted, acid or polluted milk or with antibiotics.
4. Proceed to the milk thermic treatment according to the type of cheese to be produced.
5. Check the quantity of milk that is going to be processed.
6. Verify that the milk is at right temperature and acidity before coagulation, according to the type of cheese to be produced.
7. Add the ingredients (ferment, colouring, salt, etc.) and make sure they are of good quality.
8. Add Calcium Chloride when necessary.

#### **Handling BOMAX® rennet:**

To avoid contaminations, handle BOMAX rennets hygienically. Make sure that the containers to use for dosing are correctly clean.

#### **Dosage:**

Determine the quantity of BOMAX rennet to be use according to:

1. Type of cheese to be made.
2. Type of milk to process.
3. Acidity of the milk.
4. Quantity and quality of the ferment.
5. Coagulation Temperature .
6. Quantity of calcium Chloride to be used.



Con BOMAX® obtenha os melhores resultados, seguindo estas recomendações:

1. Verifique que suas instalações e utensílios estejam adequadamente higienizados.
2. Proceda a analisar sistematicamente o leite (acidez, densidade, gordura, etc.)
3. Não utilize leite diluído, ácido, sujo, com antibióticos ou contaminado.
4. Realize o tratamento térmico do leite segundo o tipo de queijo que será fabricado.
5. Verifique realmente a quantidade de leite a processar.
6. Verifique, antes da coagulação, que a temperatura e acidez do leite é a correta para o tipo de queijo a fabricar.
7. Adicione os ingredientes necessários (fermento, corante, sal, etc.) certificando-se a boa procedência dos mesmos.
8. Quando seja necessário adicione cloreto de Cálcio.

#### **Manejo dos coalhos BOMAX® :**

Para evitar a contaminação do produto, manipule os coalhos BOMAX em forma higiênica. Verifique que os recipientes a utilizar para sua dosagem se encontrem corretamente higienizados.

#### **Dosagem**

Determine a quantidade de coalho BOMAX a utilizar em função de:

1. Tipo de queijo a ser produzido.
2. Tipo de leite a processar.
3. Acidez do leite.
4. Quantidade e qualidade do fermento.
5. Temperatura de coagulação.
6. Quantidade de cloreto do Cálcio a utilizar.



## BOMAX

**Adición:**

Adicione lentamente el cuajo a la leche con agitación continua para obtener una buena homogenización. Procediendo en la forma indicada se obtendrá una coagulación en el tiempo estimado, presentando una masa firme y gelatinosa y su desarrollo, después del corte, será perfecto y sin pérdida de grasa en el suero.

**Almacenaje:**

Mantenga los envase de cuajo BOMAX<sup>®</sup> cerrados, en un local seco, fresco y protegidos de la luz. Se recomienda mantener los envases a una temperatura inferior a 20 °C.

**Asistencia Técnica:**

BIOKEEN S.A. mantiene un equipo de profesionales para orientarlo en forma gratuita en aspectos técnicos.

**Garantía de Calidad:**

Los cuajos BOMAX<sup>®</sup> son garantizados si son manipulados y almacenados de acuerdo a sus especificaciones

**Addition:**

Add slowly the rennet to the milk while stirring continuously, for correct homogenization. Proceed according the instructions, the coagulation will take place at the expected time, and a firm and gelatinous mass obtained. Its behavior after clotting will be perfect and without fat losses in the serum.

**Storage:**

Keep the containers of BOMAX rennet closed, in a dry fresh place and protected from light. Temperatures below 20° C are recommended.

**Technical Assistance:**

BIOKEEN S.A. has a team of professionals who are ready for free assistance about technical aspects.

**Quality guarantee:**

BOMAX rennets are guaranteed if they are handled and kept according to the above mentioned conditions.

**Adição:**

Adicione lentamente o coalho ao leite com agitação continua para obter uma boa homogenização. Procedimento na forma indicada se obterá uma coagulação no tempo estimado, apresentando uma massa firme e gelatinosa e seu desenvolvimento, depois do corte, será perfeito e sem perda de gordura no soro.

**Armazenagem:**

Mantenha as vasilhas de coalho BOMAX fechadas, em um local seco, fresco e protegido da luz. Recomenda-se manter as vasilhas a uma temperatura inferior a 20 °C.

**Assistência Técnica:**

BIOKEEN S.A. mantém uma equipe de profissionais para orientá-lo em forma gratuita em aspectos técnicos.

**Garantia de Qualidade:**

Os coalhos BOMAX são garantidos se são manipulados e armazenados de acordo a suas especificações.

