



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
PRODUTO

QUIMOSINA 1000 XL

Descrição	Enzima de coagulação do leite, produzida por fermentação de <i>Aspergillus niger</i> . Produto 100 % a base de Quimosina.
Público alvo	Indústria de alimentos

1. Características físico-químicas e organolépticas

Parâmetro	Especificação
Aspecto	Líquido incolor a âmbar claro
Odor	Neutro
Atividade	1.000 IMCU/ml
Densidade a 20° C	1,080 a 1,150 g/ml
pH	5,5 – 6,0
Cloreto de Sódio	Máx. 10 %
Benzoato de Sódio	Máx. 0,5 %
Metais pesados	Máx. 30 ppm
Chumbo	Máx. 5 ppm
Arsênio	Máx. 3 ppm
Mercúrio	Máx. 0,5 ppm
Cádmio	Máx. 0,5 ppm

2. Características microbiológicas

Parâmetro	Especificação
Contagem total em placas	Máx. 100 ufc/ml
Bolores e leveduras	Máx. 1 ufc/ml
Coliformes	Máx. 1 ufc/ml
Salmonella	Negativo em 25 g
Staphylococcus Aureus	Negativo em 1 g
Listeria	Negativo em 25 g
E. coli	Negativo em 25 g

3. Informações nutricionais

Não possui valores significativos de calorias, carboidratos, proteínas, gorduras totais, açúcares totais, fibras, Cálcio e Sódio.

4. Características macroscópicas e microscópicas

Ausência de materiais prejudiciais à saúde humana, conforme definição RDC nº 14/2014.

5. Aplicação e dosagem

Recomenda-se uma dosagem de 25 a 40 mL de produto para cada 1000 litros de leite. No entanto, a dosagem a ser utilizada deve ser estabelecida através de testes práticos.

6. Embalagem

Bombonas contendo 5 kg.

7. Estocagem

Sob refrigeração, temperatura entre 0° C a 8° C.

8. Validade

24 meses em ambiente recomendado.

9. Informações Complementares

Produto está em conformidade com FAO / WHO JECFA, FCC E EC 1881/2006, especificação atual de pureza recomendada para as enzimas alimentares.

Controle de Qualidade

Documento emitido eletronicamente, não é necessária assinatura.

QUÍMICA RESPONSÁVEL: Debora Alves do Carmo C.R.Q-9ª.: 09201631

Brasfer – Distribuidora de Produtos Alimentícios para Laticínio Eireli - EPP

CONTROLE	ELABORAÇÃO: Debora Alves do Carmo	APROVAÇÃO: Jamil Rico
----------	--------------------------------------	--------------------------



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
PRODUTO

QUIMOSINA 1000 XL

10. Informações de GMO

Produto livre de organismos geneticamente modificados, (GMO free).

11. Informações de alergênicos

Ingredientes Alergênicos	Contém Alergênicos?		Descrição do ingrediente ou aditivo, se é intrínseco ao produto ou qual a sua origem.
	Sim	Não	
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.		X	
Crustáceos e produtos à base de crustáceos		X	
Ovos e produtos à base de ovos		X	
Peixe e produtos à base de pescados		X	
Amendoim e produtos à base de Amendoim		X	
Soja e produtos à base de Soja		X	
Leite e Derivados de todas as espécies de animais mamíferos	X		(Contém derivados do leite)
Amêndoa (Prunus dulcis, sin. Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.).		X	
Avelãs (Corylus spp.).		X	
Castanha-de-caju (Anacardium occidentale).		X	
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa).		X	
Macadâmias (Macadamia spp.).		X	
Nozes (Juglans spp.).		X	
Pecãs (Carya spp.).		X	
Pistaches (Pistacia spp.).		X	
Pinoli (Pinus spp.).		X	
Castanhas (Castanea spp.).		X	
Latex Natural.		X	
Gergelim.		X	
Aipo e produtos derivados.		X	
Mostarda e Produtos derivados.		X	
Grãos de Sésamo e produtos à base de grão de Sésamo.		X	
Anidrido sulfuroso e Sulfitos expressos como SO ₂ .		X	

