

	<b>FICHA TÉCNICA DO PRODUTO</b>			
	<b>RENIPLUS LÍQUIDO</b>			
Emissão: 21/11/2011	Revisão: 1	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 24	Página: 1 de 3

<b>Produto:</b> <b>Marca:</b> <b>Fornecedor:</b> <b>Endereço:</b> <b>Fone/Fax:</b> <b>e-mail:</b>	Reniplus Líquido Coalhopar Fermentos Brasil Espanha Ltda Rod. PR 486 km 106 – Trevo Alto Piquiri, s/n, Alto Piquiri – PR – CEP 87.580-000 (44) 3656-8800 coalhopar@coalhopar.com.br																												
<b>Informações Comerciais:</b>	Dispensado de Registro pelo MS/ANVISA conforme Resolução RDC nº 27 de 06/08/2010. Dispensado de AUP conforme Instrução Normativa nº 49 de 14/09/2006 do MAPA. <b>Classificação Fiscal:</b> 35.07.90-39 <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Produtos</th> <th>Código interno de venda</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Litro</td> <td>59</td> </tr> <tr> <td>Galão 5 L</td> <td>159</td> </tr> <tr> <td>Caixa com 1 GL</td> <td>159</td> </tr> <tr> <td>Caixa com 2 GL</td> <td>159</td> </tr> </tbody> </table>	Produtos	Código interno de venda	Litro	59	Galão 5 L	159	Caixa com 1 GL	159	Caixa com 2 GL	159																		
Produtos	Código interno de venda																												
Litro	59																												
Galão 5 L	159																												
Caixa com 1 GL	159																												
Caixa com 2 GL	159																												
<b>Especificações Físicas do Produto:</b>	<b>Embalagem:</b> Litro, Galão, Caixa com 1 GL, Caixa com 2 GL. <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Produtos</th> <th colspan="3">Medida do produto</th> <th rowspan="2">Conteúdo líquido</th> </tr> <tr> <th>Altura</th> <th>Largura</th> <th>Comprimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Litro</td> <td>196,5 ± 0,5 mm</td> <td>Ø 96,5 ± 0,5 mm</td> <td>N/A</td> <td>1 L</td> </tr> <tr> <td>Galão</td> <td>254,5 ± 0,5 mm</td> <td>145,5 ± 0,5 mm</td> <td>227,0 ± 0,5 mm</td> <td>5 L</td> </tr> <tr> <td>Caixa com 1 GL</td> <td>259 mm</td> <td>148 mm</td> <td>233 mm</td> <td>5 L</td> </tr> <tr> <td>Caixa com 2 GL</td> <td>259 mm</td> <td>233 mm</td> <td>293 mm</td> <td>10 L</td> </tr> </tbody> </table>	Produtos	Medida do produto			Conteúdo líquido	Altura	Largura	Comprimento	Litro	196,5 ± 0,5 mm	Ø 96,5 ± 0,5 mm	N/A	1 L	Galão	254,5 ± 0,5 mm	145,5 ± 0,5 mm	227,0 ± 0,5 mm	5 L	Caixa com 1 GL	259 mm	148 mm	233 mm	5 L	Caixa com 2 GL	259 mm	233 mm	293 mm	10 L
Produtos	Medida do produto			Conteúdo líquido																									
	Altura	Largura	Comprimento																										
Litro	196,5 ± 0,5 mm	Ø 96,5 ± 0,5 mm	N/A	1 L																									
Galão	254,5 ± 0,5 mm	145,5 ± 0,5 mm	227,0 ± 0,5 mm	5 L																									
Caixa com 1 GL	259 mm	148 mm	233 mm	5 L																									
Caixa com 2 GL	259 mm	233 mm	293 mm	10 L																									
<b>Cientes:</b>	Indústria e comércio de laticínios.																												
<b>Aplicação do Produto:</b>	É utilizado na coagulação do leite para a fabricação de todos os tipos de queijos.																												
<b>Ingredientes:</b>	Água, Cloreto de sódio, Protease, conservador Benzoato de sódio, Estabilizante Fosfato monossódico.																												
<b>Composição:</b>	Mucor Miehei: 50,00 %, Excipiente: 50,00 %, Como excipiente usa – se Água e Cloreto de Sódio (inferior a 20%).																												

	<b>FICHA TÉCNICA DO PRODUTO</b>			
	<b>RENIPLUS LÍQUIDO</b>			
Emissão: 21/11/2011	Revisão: 1	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 24	Página: 2 de 3

<b>Processo:</b>	Recepção da matéria-prima – Preparo da matéria-prima – Filtração – Filtração final – Envase – Armazenamento – Carregamento – Expedição.														
<b>Descrição:</b>	Composto enzimático à base de protease ácida em forma líquida, extraído do cultivo puro de <i>Mucor Miehei</i> não patogênico, seguindo requerimentos da FAO para enzimas utilizáveis no setor alimentício. Adicionado ao leite, provoca o desdobramento enzimático da caseína provocando sua transformação em queijo.														
<b>Características do Produto:</b>	<b>Cor:</b> Castanho claro translúcido. <b>Odor:</b> Característico.														
<b>Informações Nutricionais:</b>	Não aplicável.														
<b>Características Físico-químicas:</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Descrição</th> <th style="text-align: center;">Especificação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Poder Coagulante</td> <td style="text-align: center;">750 IMCU/mL</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">4,50 – 5,50 a 25 °C</td> </tr> <tr> <td>Cloreto de Sódio</td> <td style="text-align: center;">16 – 20 %</td> </tr> <tr> <td>Densidade</td> <td style="text-align: center;">1,05 a 1,25 g/L</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referência: Norma FIL 176:1996, Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006, LUTZ, Instituto Adolfo, 2008.</p>	Descrição	Especificação	Poder Coagulante	750 IMCU/mL	pH	4,50 – 5,50 a 25 °C	Cloreto de Sódio	16 – 20 %	Densidade	1,05 a 1,25 g/L				
Descrição	Especificação														
Poder Coagulante	750 IMCU/mL														
pH	4,50 – 5,50 a 25 °C														
Cloreto de Sódio	16 – 20 %														
Densidade	1,05 a 1,25 g/L														
<b>Características Microbiológicas:</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Descrição</th> <th style="text-align: center;">Especificação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aeróbios Mesófilos</td> <td style="text-align: center;"><math>&lt; 10^5</math> /mL</td> </tr> <tr> <td>Enterobactérias Totais</td> <td style="text-align: center;"><math>&lt; 10</math> /mL</td> </tr> <tr> <td><i>E. coli</i></td> <td style="text-align: center;"><math>&lt; 1</math> /mL</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td style="text-align: center;">Ausência em 1 mL</td> </tr> <tr> <td><i>Clostridium</i> sulfitorreduzidores</td> <td style="text-align: center;"><math>&lt; 1</math> /mL</td> </tr> <tr> <td>Bolores e Leveduras</td> <td style="text-align: center;"><math>&lt; 10</math> /mL</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referência: Instrução Normativa Nº 62, de 26 de Agosto de 2003, Método de Paquet e Gauvin ou Weinzirl.</p>	Descrição	Especificação	Aeróbios Mesófilos	$< 10^5$ /mL	Enterobactérias Totais	$< 10$ /mL	<i>E. coli</i>	$< 1$ /mL	<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausência em 1 mL	<i>Clostridium</i> sulfitorreduzidores	$< 1$ /mL	Bolores e Leveduras	$< 10$ /mL
Descrição	Especificação														
Aeróbios Mesófilos	$< 10^5$ /mL														
Enterobactérias Totais	$< 10$ /mL														
<i>E. coli</i>	$< 1$ /mL														
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausência em 1 mL														
<i>Clostridium</i> sulfitorreduzidores	$< 1$ /mL														
Bolores e Leveduras	$< 10$ /mL														
<b>Embalagem:</b>	Embalagem Primária: Litro: Polietileno de alta densidade, Galão: Polietileno de alta densidade. Embalagem Secundária: Caixa de papelão. Dispensado de Registro pelo MS/ANVISA conforme Resolução RDC nº 27 de 06/08/2010. Dispensado de AUP conforme Instrução Normativa nº 49 de 14/09/2006 do MAPA.														
<b>Armazenamento e Conservação:</b>	Manter a embalagem fechada, sob refrigeração, em local seco e ao abrigo da luz.														

	<b>FICHA TÉCNICA DO PRODUTO</b>			
	<b>RENIPLUS LÍQUIDO</b>			
Emissão: 21/11/2011	Revisão: 1	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 24	Página: 3 de 3

<b>Transporte:</b>	Será efetuado em caminhões fechados.
<b>Validade:</b>	Doze (12) meses a partir da data de fabricação, quando estocado em condições recomendadas.
<b>Dosagem:</b>	A dosagem recomendada do Reniplus líquido varia de 40 a 80 mL para 1.000 litros de leite, dependendo das características do leite e do processo de fabricação.
<b>Modo de Usar:</b>	Aqueça o leite entre 32 a 37 °C. Diluir a dose em 10/20 partes de água isenta de cloro. Adicione esta solução ao leite e agite bem por 3 a 4 minutos para completa incorporação.
<b>Serviços Técnicos:</b>	A Coalhopar estará à disposição de seus clientes para oferecer informação e assistência técnica.
<b>Declaração de Isenção de Alergênicos:</b>	Declaramos para os devidos fins que na Fermentos Brasil Espanha Ltda, C.N.P.J.:04.271.525/0001-12 e I.E: 90257703-39, Município de Alto Piquiri-PR, não é manipulado nenhum ingrediente contido na Lista de Alergênicos: Aipo, Amendoeira (Prunus dulcis), Amendoim (Arachis hypogaea), Avelã (Corylus avellana), Caju (Anacardium occidentale), Castanha do Pará Pistache (Pistacia vera), Crustáceos, Gergelim, Glúten, Leite e derivados, Macadamia (Macadamia ternifolia) Dióxido de enxofre e derivados, Moluscos e derivados, Lactose (qualitativa), Mostarda, Nogueira (Juglans regia), Nozes, Ovos, Pecan (Carya illinoensis), Peixe, Proteína de Amendoeira (Amygdalus communis), Proteína de amendoim (Arachis hypogaea), Proteína de Avelã (Corylus avellana), Proteína de ovos, Sementes (algodão, gergelim, girassol e papoula), Soja, β-Lactoglobulina, Sulfitos, Tremoço (Lupinus albus), Trigo.
<b>Observações Adicionais:</b>	Em todo o processo são seguidas as normas de Boas Práticas de Fabricação e do Sistema APPCC.
<b>SAC:</b>	Fone/Fax: (44) 3656-8800 e-mail:coalhopar@coalhopar.com.br

<b>FERMENTOS BRASIL ESPANHA LTDA</b>		
<b>CONTROLE</b>	<b>ELABORAÇÃO:</b> Juliana Rodrigues dos Santos	<b>APROVAÇÃO:</b> Amirton de Souza Silva

**CÓPIA NÃO CONTROLADA**