

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	NISINA			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 8	Página: 1 de 4

Produto: Marca: Fornecedor: Endereço: Fone/Fax: e-mail:	Nisina 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																																	
Informações Comerciais:	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. Classificação Fiscal: 29.41.90-99 INS: 234 <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Produtos</th> <th>Código interno de venda</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Frasco 100 g</td> <td>680</td> </tr> <tr> <td>Frasco 500 g</td> <td>680</td> </tr> </tbody> </table>	Produtos	Código interno de venda	Frasco 100 g	680	Frasco 500 g	680																											
Produtos	Código interno de venda																																	
Frasco 100 g	680																																	
Frasco 500 g	680																																	
Especificações Físicas do Produto:	Embalagem: Frasco 100 g, Frasco 500 g. <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>Frasco 100 g</td> <td>135,0 ± 0,5 mm</td> <td>60,0 ± 0,3 mm</td> <td>60,0 ± 0,3 mm</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Frasco 500 g</td> <td>170,0 ± 0,5 mm</td> <td>Ø 95,0 ± 0,5 mm</td> <td>N/A</td> <td>500 g</td> </tr> </tbody> </table>	Produtos	Medida do produto			Conteúdo líquido	Altura	Largura	Comprimento	Frasco 100 g	135,0 ± 0,5 mm	60,0 ± 0,3 mm	60,0 ± 0,3 mm	100 g	Frasco 500 g	170,0 ± 0,5 mm	Ø 95,0 ± 0,5 mm	N/A	500 g															
Produtos	Medida do produto			Conteúdo líquido																														
	Altura	Largura	Comprimento																															
Frasco 100 g	135,0 ± 0,5 mm	60,0 ± 0,3 mm	60,0 ± 0,3 mm	100 g																														
Frasco 500 g	170,0 ± 0,5 mm	Ø 95,0 ± 0,5 mm	N/A	500 g																														
Clientes:	Indústria e comércio de laticínios, alimentos enlatados, carnes processadas, sucos de frutas, produtos de ovo líquido, etc.																																	
Aplicação do Produto:	<table border="1" style="margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Aplicação do produto</th> <th>Organismos</th> <th>* Dosagem (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Queijos processados</td> <td><i>Clostridium spp. Bacillus spp.</i></td> <td>2 – 12,5</td> </tr> <tr> <td>Leite pasteurizado e derivados de leite</td> <td><i>Clostridium spp. Bacillus spp.</i></td> <td>0,1 – 4</td> </tr> <tr> <td>Pasteurização de sopas refrigeradas</td> <td><i>B. cereus, C. pasteurianum</i></td> <td>1 – 2</td> </tr> <tr> <td>Brevidade (bolo)</td> <td><i>B. cereus</i></td> <td>1,5 – 2,5</td> </tr> <tr> <td>Conservas</td> <td><i>C. botulinum and thermosaccharolyticum</i></td> <td>1 – 2</td> </tr> <tr> <td>Queijo Ricota</td> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>1 – 2</td> </tr> <tr> <td>Embutidos (Salsicha, Linguiça)</td> <td><i>Bactéria ácida láctica, Brochothrix, Listeria monocytogenes</i></td> <td>2 – 10</td> </tr> <tr> <td>Molhos prontos</td> <td><i>Bactéria ácida láctica</i></td> <td>0,5 – 2,5</td> </tr> <tr> <td>Temperos para salada</td> <td><i>Bactéria ácida láctica</i></td> <td>0,5 – 2</td> </tr> <tr> <td>Cerveja: Mosto, Pós fermentação</td> <td><i>Bactéria ácida láctica, e.g. Lactobacillus, Pediococcus</i></td> <td>10 – 12,5 0,1 – 0,5</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Dependendo das características da matéria-prima e do processo de fabricação, ocorrerá variações nas dosagens.</p>	Aplicação do produto	Organismos	* Dosagem (mg/kg)	Queijos processados	<i>Clostridium spp. Bacillus spp.</i>	2 – 12,5	Leite pasteurizado e derivados de leite	<i>Clostridium spp. Bacillus spp.</i>	0,1 – 4	Pasteurização de sopas refrigeradas	<i>B. cereus, C. pasteurianum</i>	1 – 2	Brevidade (bolo)	<i>B. cereus</i>	1,5 – 2,5	Conservas	<i>C. botulinum and thermosaccharolyticum</i>	1 – 2	Queijo Ricota	<i>Listeria monocytogenes</i>	1 – 2	Embutidos (Salsicha, Linguiça)	<i>Bactéria ácida láctica, Brochothrix, Listeria monocytogenes</i>	2 – 10	Molhos prontos	<i>Bactéria ácida láctica</i>	0,5 – 2,5	Temperos para salada	<i>Bactéria ácida láctica</i>	0,5 – 2	Cerveja: Mosto, Pós fermentação	<i>Bactéria ácida láctica, e.g. Lactobacillus, Pediococcus</i>	10 – 12,5 0,1 – 0,5
Aplicação do produto	Organismos	* Dosagem (mg/kg)																																
Queijos processados	<i>Clostridium spp. Bacillus spp.</i>	2 – 12,5																																
Leite pasteurizado e derivados de leite	<i>Clostridium spp. Bacillus spp.</i>	0,1 – 4																																
Pasteurização de sopas refrigeradas	<i>B. cereus, C. pasteurianum</i>	1 – 2																																
Brevidade (bolo)	<i>B. cereus</i>	1,5 – 2,5																																
Conservas	<i>C. botulinum and thermosaccharolyticum</i>	1 – 2																																
Queijo Ricota	<i>Listeria monocytogenes</i>	1 – 2																																
Embutidos (Salsicha, Linguiça)	<i>Bactéria ácida láctica, Brochothrix, Listeria monocytogenes</i>	2 – 10																																
Molhos prontos	<i>Bactéria ácida láctica</i>	0,5 – 2,5																																
Temperos para salada	<i>Bactéria ácida láctica</i>	0,5 – 2																																
Cerveja: Mosto, Pós fermentação	<i>Bactéria ácida láctica, e.g. Lactobacillus, Pediococcus</i>	10 – 12,5 0,1 – 0,5																																

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	NISINA			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 8	Página: 2 de 4

Aplicação do Produto:	Produtos lácteos: queijos processados, queijos frescos, lácteos pasteurizados, leite fresco e combinado, creme de leite, creme ácido, etc. Alimentos enlatados, carnes, cerveja e correlatos, produtos de ovos líquidos, emulsões oleosas e processamento de fermentação de produtos diversos, etc.												
Ingredientes:	Nisina 2,5%. Excipiente q.s.p. 100%. Como excipiente usa-se cloreto de sódio.												
Processo:	Fermentação – Filtração – Extração – Purificação - Isolamento - Secagem – Mistura – Homogeneização – Envase – Armazenamento – Carregamento – Expedição.												
Descrição:	A Nisina é um polipeptídeo produzida pela fermentação do <i>Streptococcus lactis</i> . É um agente antimicrobiano natural contra bactérias esporuladas sendo utilizado com alta eficiência como conservante de alimentos, não é tóxico, é inócuo para o homem e está livre de efeitos colaterais. A Nisina é solúvel em ambiente aquoso estável em condições ácidas.												
Características do Produto:	Cor: Castanho claro acinzentado. Odor: Característico.												
Informações Nutricionais:	Não aplicável.												
Características Físico-químicas:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrição</th> <th>Especificação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (solução a 10 %)</td> <td>3,10 – 3,60</td> </tr> <tr> <td>Metais pesados</td> <td>2 mg/kg - máximo</td> </tr> <tr> <td>Arsênico</td> <td>1 mg/kg - máximo</td> </tr> <tr> <td>Umidade</td> <td>3% - máximo</td> </tr> <tr> <td>Potência Hidratante</td> <td>1.000 UI/mg - mínimo</td> </tr> </tbody> </table>	Descrição	Especificação	pH (solução a 10 %)	3,10 – 3,60	Metais pesados	2 mg/kg - máximo	Arsênico	1 mg/kg - máximo	Umidade	3% - máximo	Potência Hidratante	1.000 UI/mg - mínimo
Descrição	Especificação												
pH (solução a 10 %)	3,10 – 3,60												
Metais pesados	2 mg/kg - máximo												
Arsênico	1 mg/kg - máximo												
Umidade	3% - máximo												
Potência Hidratante	1.000 UI/mg - mínimo												
Características Microbiológicas:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrição</th> <th>Especificação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aeróbios totais</td> <td>≤ 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>E. coli</i></td> <td>Ausência em 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>Ausência em 25 g</td> </tr> </tbody> </table>	Descrição	Especificação	Aeróbios totais	≤ 100 UFC/g	<i>E. coli</i>	Ausência em 25 g	<i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g				
Descrição	Especificação												
Aeróbios totais	≤ 100 UFC/g												
<i>E. coli</i>	Ausência em 25 g												
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g												
Embalagem:	Embalagem Primária: Frasco 100 g e Frasco 500 g: Polietileno de alta densidade. 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.												

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	NISINA			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 8	Página: 3 de 4

Armazenamento e Conservação:	Manter a embalagem fechada, sob refrigeração, em local seco e ao abrigo da luz.
Transporte:	Será efetuado em caminhões fechados e pelo correio.
Validade:	Vinte e quatro (24) meses a partir da data de fabricação, quando estocado em condições recomendadas.
Dosagem:	A dosagem recomendada de Nisina 12,5 mg/kg como dose máxima.
Modo de Usar:	Aplica-se puro no processo do alimento ou em solução aquosa.
Serviços Técnicos:	A Coalhopar estará à disposição de seus clientes para oferecer informação e assistência técnica.
Declaração de Isenção de Alergênicos:	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.
Declaração GMO:	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, as matérias-primas utilizadas e insumos são livres de Organismos Geneticamente Modificados (OGM).
Observações Adicionais:	Em todo o processo são seguidas as normas de Boas Práticas de Fabricação e do Sistema APPCC.
SAC:	Fone/Fax: (44) 3656-8800 e-mail: coalhopar@coalhopar.com.br

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	NISINA			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 8	Página: 4 de 4

IMAGEM DO PRODUTO



FERMENTOS BRASIL ESPANHA		
CONTROLE	ELABORAÇÃO: Juliana Rodrigues dos Santos	APROVAÇÃO: Amirton de Souza Silva

CÓPIA NÃO CONTROLADA