

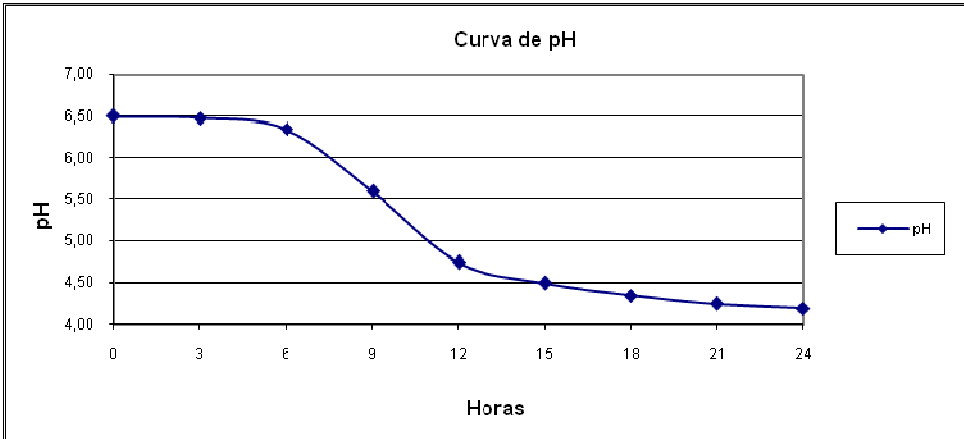
	<b>FICHA TÉCNICA DO PRODUTO</b>			
	<b>FERMENTO MMA 17</b>			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 3	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 13	Página: 1 de 4

<b>Produto:</b> <b>Marca:</b> <b>Fornecedor:</b> <b>Endereço:</b> <b>Fone/Fax:</b> <b>e-mail:</b>	Fermento Láctico Mesofílico Misto Liofilizado Coalhopar – MMA 17 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> 30.02.90-99 <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Produto</th> <th>Código interno de venda</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fermento MMA 17 10 U</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Fermento MMA 17 50 U</td> <td>61</td> </tr> </tbody> </table>	Produto	Código interno de venda	Fermento MMA 17 10 U	60	Fermento MMA 17 50 U	61								
Produto	Código interno de venda														
Fermento MMA 17 10 U	60														
Fermento MMA 17 50 U	61														
<b>Especificações Físicas do Produto:</b>	<b>Embalagem:</b> Sache <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Produto</th> <th colspan="2">Medida do produto</th> <th rowspan="2">Dose</th> </tr> <tr> <th>Largura</th> <th>Comprimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fermento MMA 17</td> <td>119 mm</td> <td>155 mm</td> <td>10 U</td> </tr> <tr> <td>Fermento MMA 17</td> <td>116 mm</td> <td>140 mm</td> <td>50 U</td> </tr> </tbody> </table>	Produto	Medida do produto		Dose	Largura	Comprimento	Fermento MMA 17	119 mm	155 mm	10 U	Fermento MMA 17	116 mm	140 mm	50 U
Produto	Medida do produto		Dose												
	Largura	Comprimento													
Fermento MMA 17	119 mm	155 mm	10 U												
Fermento MMA 17	116 mm	140 mm	50 U												
<b>Clientes:</b>	Indústria e comércio de laticínios.														
<b>Aplicação do Produto:</b>	Na fermentação dos queijos para remoção da umidade da coalhada pelo abaixamento do pH durante a fabricação, pela formação de sabor e aroma e olhaduras com a produção de ácido láctico e compostos aromáticos, pela formação de corpo e textura e consequente melhora da atuação do coalho pela proteólise. Aplicado na elaboração de Manteiga e Queijos maturados com pequenas olhaduras tais como: Prato e variedades, Estepe, Gouda, Edam e Gorgonzola.														
<b>Composição:</b>	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Lactococcus lactis subsp. diacetylactis</i>														
<b>Processo:</b>	Inoculação em meio de cultura - Mistura - Esterilização - Tratamento térmico - Resfriamento - Tanque fermentador – Concentração - Separação das células - Liofilização.														
<b>Descrição:</b>	Cultura Láctica Mesofílica Liofilizada de cepas mistas que contém: <i>Lactococcus homofermentativo</i> e <i>Lactococcus heterofermentativo</i> .														

	<b>FICHA TÉCNICA DO PRODUTO</b>			
	<b>FERMENTO MMA 17</b>			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 3	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 13	Página: 2 de 4

<b>Número de Células Viáveis:</b>	10 <sup>11</sup> cel/g.			
<b>Informações Nutricionais:</b>	Não aplicável.			
<b>Características Técnicas:</b>	<b>Descrição</b>		<b>Especificação</b>	
	Temperatura ótima		22 a 35 °C	
	Diacetil		4 ppm	
	Produção de gás		1,5 mL/L	
<b>Características Microbiológicas:</b>	<b>Descrição</b>		<b>Especificação</b>	<b>Metodologia</b>
	Bolors e Leveduras		≤ 10 UFC/g	FIL-IDF 94:2004
	Coliformes		≤ 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	<i>Listeria monocytogenes</i>		Negativo em 25 g	UNE EN ISO 11290-1:2005
	<i>Salmonella</i> sp / 25 g		Negativo em 25 g	UNE EN ISO 6579-1:2008
	<i>Staphylococcus aureus</i>		≤ 10 UFC/g	UNE EN ISO 6888-1:2004
<b>Embalagem:</b>	Embalagem Primária: Sache - (PET) – Poliéster, (ALU) – Alumínio, (PE) – Polietileno. Embalagem Secundária: Caixa de isopor. 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 de 4 a 5 °C.			
<b>Transporte:</b>	Será efetuado em caminhões fechados e pelo correio.			
<b>Validade:</b>	Doze (12) meses a partir da data de fabricação, quando estocado em condições recomendadas.			
<b>Dosagem:</b>	Um (01) envelope de 10 U para cada 1.000 L de leite. Um (01) envelope de 50 U para cada 5.000 L de leite.			
<b>Modo de Usar:</b>	<b>MMA 17 10 U:</b> Adicionar em 2 L de leite pasteurizado e pré-maturar por 15-20 minutos, depois adicionar diretamente ao leite destinado a fabricação do queijo, pelo menos trinta minutos antes da adição do coalho.			
	<b>MMA 17 50 U:</b> Adicionar em 5 L de leite pasteurizado e pré-maturar por 15-20 minutos, depois adicionar diretamente ao leite destinado a fabricação do queijo, pelo menos trinta minutos antes da adição do coalho.			

	<b>FICHA TÉCNICA DO PRODUTO</b>			
	<b>FERMENTO MMA 17</b>			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 3	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 13	Página: 3 de 4

<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, $\beta$ -Lactoglobulina, Sulfitos, Tremoço (Lupinus albus), Trigo.																				
<b>Declaração GMO:</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, as matérias-primas utilizadas e insumos são livres de Organismos Geneticamente Modificados (OGM).																				
<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>Curva de pH em leite desnatado e estéril:</b>	<p><b>Temperatura 25 °C</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Horas</th> <th>0</th> <th>3</th> <th>6</th> <th>9</th> <th>12</th> <th>15</th> <th>18</th> <th>21</th> <th>24</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>pH</b></td> <td><b>6,50</b></td> <td><b>6,48</b></td> <td><b>6,35</b></td> <td><b>5,60</b></td> <td><b>4,75</b></td> <td><b>4,50</b></td> <td><b>4,35</b></td> <td><b>4,25</b></td> <td><b>4,20</b></td> </tr> </tbody> </table> 	Horas	0	3	6	9	12	15	18	21	24	<b>pH</b>	<b>6,50</b>	<b>6,48</b>	<b>6,35</b>	<b>5,60</b>	<b>4,75</b>	<b>4,50</b>	<b>4,35</b>	<b>4,25</b>	<b>4,20</b>
Horas	0	3	6	9	12	15	18	21	24												
<b>pH</b>	<b>6,50</b>	<b>6,48</b>	<b>6,35</b>	<b>5,60</b>	<b>4,75</b>	<b>4,50</b>	<b>4,35</b>	<b>4,25</b>	<b>4,20</b>												

	<b>FICHA TÉCNICA DO PRODUTO</b>			
	<b>FERMENTO MMA 17</b>			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 3	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 13	Página: 4 de 4

### IMAGEM DO PRODUTO



### FERMENTOS BRASIL ESPANHA LTDA

<b>CONTROLE</b>	<b>ELABORAÇÃO:</b> Juliana Rodrigues dos Santos	<b>APROVAÇÃO:</b> Amirton de Souza Silva
-----------------	--	---

CÓPIA NÃO CONTROLADA