

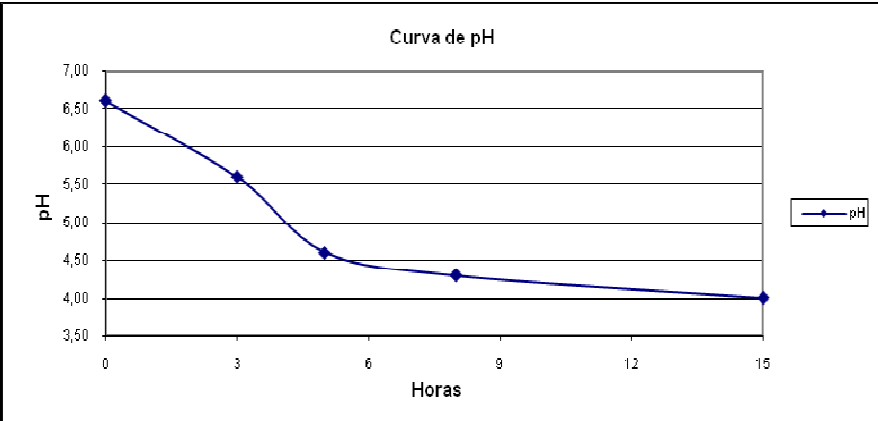
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	FERMENTO LSD			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 3	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 10	Página: 1 de 4

Produto: Marca: Fornecedor: Endereço: Fone/Fax: e-mail:	Fermento Láctico Termofílico Misto Liofilizado Coalhopar – LSD 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: 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 LSD 10 U</td> <td>44</td> </tr> <tr> <td>Fermento LSD 50 U</td> <td>41</td> </tr> </tbody> </table>	Produto	Código interno de venda	Fermento LSD 10 U	44	Fermento LSD 50 U	41								
Produto	Código interno de venda														
Fermento LSD 10 U	44														
Fermento LSD 50 U	41														
Especificações Físicas do Produto:	Embalagem: 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 LSD</td> <td>119 mm</td> <td>148 mm</td> <td>10 U</td> </tr> <tr> <td>Fermento LSD</td> <td>115 mm</td> <td>142 mm</td> <td>50 U</td> </tr> </tbody> </table>	Produto	Medida do produto		Dose	Largura	Comprimento	Fermento LSD	119 mm	148 mm	10 U	Fermento LSD	115 mm	142 mm	50 U
Produto	Medida do produto		Dose												
	Largura	Comprimento													
Fermento LSD	119 mm	148 mm	10 U												
Fermento LSD	115 mm	142 mm	50 U												
Clientes:	Indústria e comércio de laticínios.														
Aplicação do Produto:	Na fermentação dos queijos e massas para filagem com a remoção da umidade da coalhada, seguindo o ponto de filagem, pelo abaixamento do pH durante a fabricação, pela formação de sabor e aroma 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 queijos de massa filada, duros, textura fechada e maturados tais como: Mussarela, Provolone e Parmesão.														
Composição:	<i>Lactobacillus helveticus</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>														
Processo:	Inoculação em meio de cultura - Mistura - Esterilização - Tratamento térmico - Resfriamento - Tanque fermentador – Concentração - Separação das células - Liofilização.														
Descrição:	Cultura Láctica Termofílica Mista Liofilizada que contém: <i>Lactobacillus homofermentativo</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> .														
Número de Células Viáveis:	10 ¹¹ cel/g.														

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	FERMENTO LSD			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 3	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 10	Página: 2 de 4

Informações Nutricionais:	Não aplicável.																				
Características Técnicas:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrição</th> <th>Especificação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Temperatura ótima</td> <td>40 °C</td> </tr> <tr> <td>Hidratação</td> <td>5'</td> </tr> <tr> <td>Tempo de fermentação</td> <td>5 h</td> </tr> <tr> <td>Inoculação</td> <td>1 unidade / 100 L</td> </tr> <tr> <td>Condições de Fermentação</td> <td>Leite desnatado de laboratório 10% Pasteurizado 90 °C x 20'</td> </tr> <tr> <td>Δ pH 4 h</td> <td>2,00 ± 0,10</td> </tr> </tbody> </table>			Descrição	Especificação	Temperatura ótima	40 °C	Hidratação	5'	Tempo de fermentação	5 h	Inoculação	1 unidade / 100 L	Condições de Fermentação	Leite desnatado de laboratório 10% Pasteurizado 90 °C x 20'	Δ pH 4 h	2,00 ± 0,10				
Descrição	Especificação																				
Temperatura ótima	40 °C																				
Hidratação	5'																				
Tempo de fermentação	5 h																				
Inoculação	1 unidade / 100 L																				
Condições de Fermentação	Leite desnatado de laboratório 10% Pasteurizado 90 °C x 20'																				
Δ pH 4 h	2,00 ± 0,10																				
Características Microbiológicas:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrição</th> <th>Especificação</th> <th>Metodologia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bolores e Leveduras</td> <td>≤ 10 UFC/g</td> <td>FIL-IDF 94:2004</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>≤ 10 UFC/g</td> <td>ISO 4832:2006</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>Negativo em 25 g</td> <td>UNE EN ISO 11290-1:2005</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> sp / 25 g</td> <td>Negativo em 25 g</td> <td>UNE EN ISO 6579-1:2008</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>≤ 10 UFC/g</td> <td>UNE EN ISO 6888-1:2004</td> </tr> </tbody> </table>			Descrição	Especificação	Metodologia	Bolores 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
Descrição	Especificação	Metodologia																			
Bolores 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																			
Embalagem:	<p>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.</p>																				
Armazenamento e Conservação:	Manter a embalagem fechada, sob refrigeração de 4 a 5 °C.																				
Transporte:	Será efetuado em caminhões fechados e pelo correio.																				
Validade:	Doze (12) meses a partir da data de fabricação, quando estocado em condições recomendadas.																				
Dosagem:	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.																				
Modo de Usar:	<p>LSD 10 U: 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.</p> <p>LSD 50 U: 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.</p>																				

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	FERMENTO LSD			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 3	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 10	Página: 3 de 4

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												
Atividade Fermentativa:	<p>Temperatura 40 °C</p> <table border="1"> <tr> <td>Horas</td> <td>0</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>8</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>6,60</td> <td>5,60</td> <td>4,60</td> <td>4,30</td> <td>4,00</td> </tr> </table>  <p>Curva de pH</p>	Horas	0	3	5	8	15	pH	6,60	5,60	4,60	4,30	4,00
Horas	0	3	5	8	15								
pH	6,60	5,60	4,60	4,30	4,00								

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	FERMENTO LSD			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 3	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 10	Página: 4 de 4

IMAGEM DO PRODUTO



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

CÓPIA NÃO CONTROLADA