


	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	COALHO EM PÓ COALHOPAR 1:65.000			SIF 2089
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 19	Página: 1 de 4

Produto: Marca: Fornecedor: Endereço: Fone/Fax: e-mail:	Coalho em Pó 1:65.000 Coalhopar Coalhos Bio Paraná 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:	Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0019/2089 Classificação Fiscal: 35.07.10-00 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Produtos</th> <th>Código interno de venda</th> <th>Código de barra EAN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pote 25 g</td> <td>1600</td> <td>789.811.356.021-3</td> </tr> <tr> <td>Caixa 1 kg</td> <td>1600</td> <td>1-789.811.356.031-9</td> </tr> </tbody> </table>	Produtos	Código interno de venda	Código de barra EAN	Pote 25 g	1600	789.811.356.021-3	Caixa 1 kg	1600	1-789.811.356.031-9														
Produtos	Código interno de venda	Código de barra EAN																						
Pote 25 g	1600	789.811.356.021-3																						
Caixa 1 kg	1600	1-789.811.356.031-9																						
Especificações Físicas do Produto:	Embalagem: Pote 25 g, Pote 500 g, Caixa 1 kg e Caixa 3 kg. Quantidade de caixas 1 kg por palete: 240 caixas / Quantidade de camadas: 10 Quantidade de caixas 3 kg por palete: 160 caixas / Quantidade de camadas: 10 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <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>Pote 25 g</td> <td>54 mm</td> <td>Ø 43 mm</td> <td>N/A</td> <td>25 g</td> </tr> <tr> <td>Caixa 1 kg</td> <td>114 mm</td> <td>188 mm</td> <td>223 mm</td> <td>1 kg</td> </tr> <tr> <td>Paleta Caixa 1 kg</td> <td>1,16 m</td> <td>1,00 m</td> <td>1,20 m</td> <td>310 ± 10 kg</td> </tr> </tbody> </table>	Produtos	Medida do produto			Conteúdo líquido	Altura	Largura	Comprimento	Pote 25 g	54 mm	Ø 43 mm	N/A	25 g	Caixa 1 kg	114 mm	188 mm	223 mm	1 kg	Paleta Caixa 1 kg	1,16 m	1,00 m	1,20 m	310 ± 10 kg
Produtos	Medida do produto			Conteúdo líquido																				
	Altura	Largura	Comprimento																					
Pote 25 g	54 mm	Ø 43 mm	N/A	25 g																				
Caixa 1 kg	114 mm	188 mm	223 mm	1 kg																				
Paleta Caixa 1 kg	1,16 m	1,00 m	1,20 m	310 ± 10 kg																				
Cientes:	Atacadista, Indústria e comércio de laticínios de fabricação artesanal.																							
Aplicação do Produto:	É utilizado na coagulação do leite para a fabricação de todos os tipos de queijos.																							
Ingredientes:	Cloreto de sódio, Enzima bovina e Ácido bórico.																							
Processo:	Recepção da matéria-prima – Preparo da matéria-prima – Ativação – Filtração – Ultrafiltração – Tamponamento/Filtração final – Precipitação – Amassadeira – Secagem – Moinho – Misturador – Envase – Armazenamento – Carregamento – Transporte.																							
Descrição:	Composto enzimático à base de quimosina e pepsina bovina, extraído do abomaso ou quarto estômago de ruminante bovino adulto, em forma de pó. Elaborado através de um moderno processo de fabricação a frio, feito com o uso de ultrafiltração, precipitação e secagem, o que lhe confere um elevado grau de pureza físico-química e microbiológico.																							

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	COALHO EM PÓ COALHOPAR 1:65.000			SIF 2089
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 19	Página: 2 de 4

Características do Produto:	Cor: Amarelo-palha. Odor: Característico.			
Informações Nutricionais:	Não aplicável.			
Características Físico-químicas:	Descrição		Especificação	
	Poder Coagulante		1:65.000	
	pH		4,50 – 5,50	
	% NaCl (°Bé) em solução aquosa a 10 %		Máximo de 10 % p/v	
	Umidade		Máximo 6 %	
Referência: Norma FIL 157 A:1997, Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006, LUTZ, Instituto Adolfo, 2008.				
Características Microbiológicas:	Descrição		Especificação	
	Contagem padrão em placas (Aeróbios Mesófilos)		≤ 5.000 UFC/g	
	Coliformes Totais		≤ 1 UFC/g	
	Coliformes Fecais		≤ 1 UFC/g	
	<i>Salmonella</i> sp / 25 mL		Ausência em 25 g	
	<i>Staphylococcus aureus</i>		≤ 100 UFC/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>		Ausência em 25 g	
	Bolores e Leveduras		≤ 30 UFC/g	
	Esporulados		≤ 10 UFC/g	
Referência: Instrução Normativa N° 62, de 26 de Agosto de 2003, Método de Paquet e Gauvin ou Weinzirl.				
Embalagem:	Embalagem Primária: Pote 25 g e Pote 500 g: Polietileno de alta densidade. Embalagem Secundária: Caixa de papelão. Dispensado de Registro pelo MS/ANVISA conforme Resolução RDC n° 278 de 22/09/2005. Dispensado de AUP conforme Instrução Normativa n° 49 de 14/09/2006 do MAPA.			
Armazenamento e Conservação:	Manter o pote bem fechado, ao abrigo da luz e em lugar seco e temperado.			
Transporte:	Será efetuado em caminhões fechados.			
Validade:	Trinta e seis (36) meses a partir da data de fabricação, quando estocado em condições recomendadas.			

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	COALHO EM PÓ COALHOPAR 1:65.000			SIF 2089
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 19	Página: 3 de 4

Dosagem:	A dosagem recomendada do coalho em pó é de 3 g para cada 100 a 150 litros de leite, dependendo das características do leite e do processo de fabricação.
Modo de Usar:	Aqueça o leite entre 32 a 35 °C. Usando corante, adicione-o ao leite antes do coalho. A colher contida dentro do pote contém 3 g de coalho em pó, sendo dosada para 100 a 150 litros de leite. Adicione no fundo do recipiente uma porção de sal com o conteúdo da medida de coalho, despejar 250 mL de água fresca isenta de cloro, sempre adicione água no coalho. Uma vez dissolvida a mistura, junte-a ao leite mexendo bem durante 3 a 4 minutos. Não guarde sobra de coalho dissolvido para uso posterior. A medida deve estar completamente seca.
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 Coalhos Bio Paraná Ltda, C.N.P.J.:04.678.109/0001-33 e I.E: 90243730-42, 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 Coalhos Bio Paraná Ltda, C.N.P.J.:04.678.109/0001-33 e I.E: 90243730-42, 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			
	COALHO EM PÓ COALHOPAR 1:65.000			SIF 2089
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 19	Página: 4 de 4

IMAGEM DO PRODUTO



COALHOS BIO PARANÁ LTDA		
CONTROLE	ELABORAÇÃO: Rosângela Rodrigues	APROVAÇÃO: Amirton de Souza Silva

CÓPIA NÃO CONTROLADA