

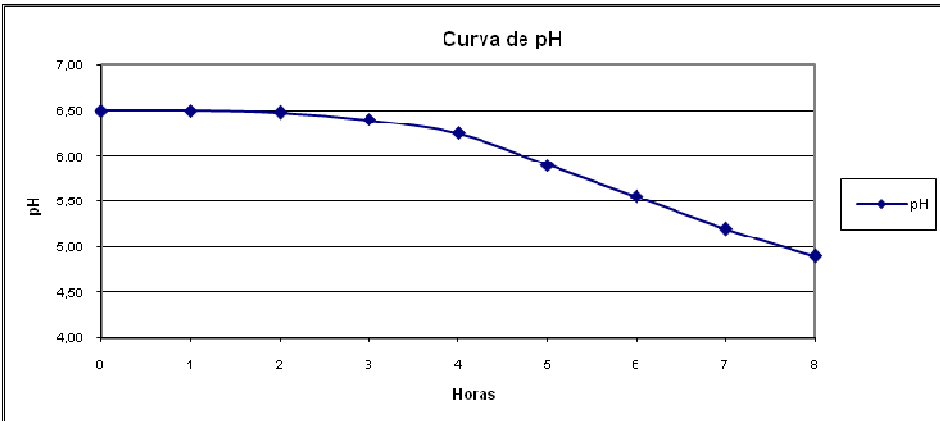
	<b>FICHA TÉCNICA DO PRODUTO</b>			
	<b>FERMENTO MMA 16</b>			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 3	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 12	Página: 1 de 4

<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 16 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 16 50 U</td> <td>574</td> </tr> </tbody> </table>	Produto	Código interno de venda	Fermento MMA 16 50 U	574						
Produto	Código interno de venda										
Fermento MMA 16 50 U	574										
<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 16</td> <td>118 mm</td> <td>146 mm</td> <td>50 U</td> </tr> </tbody> </table>	Produto	Medida do produto		Dose	Largura	Comprimento	Fermento MMA 16	118 mm	146 mm	50 U
Produto	Medida do produto		Dose								
	Largura	Comprimento									
Fermento MMA 16	118 mm	146 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 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 queijo fresco e textura fechada tais como: Prato e variedades, Minas padrão, Cottage, Petit-suisse, Cheddar etc.										
<b>Composição:</b>	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</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> .										
<b>Número de Células Viáveis:</b>	$10^{11}$ cel/g.										

	<b>FICHA TÉCNICA DO PRODUTO</b>			
	<b>FERMENTO MMA 16</b>			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 3	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 12	Página: 2 de 4

<b>Informações Nutricionais:</b>	Não aplicável.																				
<b>Características Técnicas:</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrição</th> <th>Especificação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Temperatura ótima</td> <td>22 a 32 °C</td> </tr> <tr> <td>Diacetil</td> <td>Nenhuma</td> </tr> <tr> <td>Produção de gás</td> <td>Nenhuma</td> </tr> <tr> <td>Proteólise</td> <td>Baixa</td> </tr> </tbody> </table>			Descrição	Especificação	Temperatura ótima	22 a 32 °C	Diacetil	Nenhuma	Produção de gás	Nenhuma	Proteólise	Baixa								
Descrição	Especificação																				
Temperatura ótima	22 a 32 °C																				
Diacetil	Nenhuma																				
Produção de gás	Nenhuma																				
Proteólise	Baixa																				
<b>Características Microbiológicas:</b>	<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																			
<b>Embalagem:</b>	<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>																				
<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 50 U para cada 5.000 L de leite.																				
<b>Modo de Usar:</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 16</b>			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 3	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 12	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, β-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>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>pH</b></td> <td><b>6,50</b></td> <td><b>6,50</b></td> <td><b>6,48</b></td> <td><b>6,40</b></td> <td><b>6,25</b></td> <td><b>5,90</b></td> <td><b>5,55</b></td> <td><b>5,20</b></td> <td><b>4,90</b></td> </tr> </tbody> </table>  <p style="text-align: center;"><b>Curva de pH</b></p>	Horas	0	1	2	3	4	5	6	7	8	<b>pH</b>	<b>6,50</b>	<b>6,50</b>	<b>6,48</b>	<b>6,40</b>	<b>6,25</b>	<b>5,90</b>	<b>5,55</b>	<b>5,20</b>	<b>4,90</b>
Horas	0	1	2	3	4	5	6	7	8												
<b>pH</b>	<b>6,50</b>	<b>6,50</b>	<b>6,48</b>	<b>6,40</b>	<b>6,25</b>	<b>5,90</b>	<b>5,55</b>	<b>5,20</b>	<b>4,90</b>												

	<b>FICHA TÉCNICA DO PRODUTO</b>			
	<b>FERMENTO MMA 16</b>			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 3	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 12	Página: 4 de 4

**IMAGEM DO PRODUTO**



<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