

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	CORANTE DE CLOROFILA			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 6	Página: 1 de 4

Produto: Marca: Fornecedor: Endereço: Fone/Fax: e-mail:	Corante de Clorofila Coalhopar - FBE 141 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: 32.03.00-19 INS: 141 ii <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Produtos</th> <th>Código interno de venda</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Galão 5 L</td> <td style="text-align: center;">7</td> </tr> <tr> <td>Balde 20 L</td> <td style="text-align: center;">140</td> </tr> <tr> <td>Caixa com 1 GL</td> <td style="text-align: center;">7</td> </tr> <tr> <td>Caixa com 2 GL</td> <td style="text-align: center;">7</td> </tr> </tbody> </table>	Produtos	Código interno de venda	Galão 5 L	7	Balde 20 L	140	Caixa com 1 GL	7	Caixa com 2 GL	7																		
Produtos	Código interno de venda																												
Galão 5 L	7																												
Balde 20 L	140																												
Caixa com 1 GL	7																												
Caixa com 2 GL	7																												
Especificações Físicas do Produto:	Embalagem: Litro, Galão, Balde 20 L , Caixa com 1 GL, Caixa com 2 GL. <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>Galão</td> <td style="text-align: center;">254,5 ± 0,5 mm</td> <td style="text-align: center;">145,5 ± 0,5 mm</td> <td style="text-align: center;">227,0 ± 0,5 mm</td> <td style="text-align: center;">5 L</td> </tr> <tr> <td>Balde</td> <td style="text-align: center;">381,8 ± 4 mm</td> <td style="text-align: center;">Ø 305,5 ± 2 mm</td> <td style="text-align: center;">N/A</td> <td style="text-align: center;">20 L</td> </tr> <tr> <td>Caixa com 1 GL</td> <td style="text-align: center;">259 mm</td> <td style="text-align: center;">148 mm</td> <td style="text-align: center;">233 mm</td> <td style="text-align: center;">5 L</td> </tr> <tr> <td>Caixa com 2 GL</td> <td style="text-align: center;">259 mm</td> <td style="text-align: center;">233 mm</td> <td style="text-align: center;">293 mm</td> <td style="text-align: center;">10 L</td> </tr> </tbody> </table>	Produtos	Medida do produto			Conteúdo líquido	Altura	Largura	Comprimento	Galão	254,5 ± 0,5 mm	145,5 ± 0,5 mm	227,0 ± 0,5 mm	5 L	Balde	381,8 ± 4 mm	Ø 305,5 ± 2 mm	N/A	20 L	Caixa com 1 GL	259 mm	148 mm	233 mm	5 L	Caixa com 2 GL	259 mm	233 mm	293 mm	10 L
Produtos	Medida do produto			Conteúdo líquido																									
	Altura	Largura	Comprimento																										
Galão	254,5 ± 0,5 mm	145,5 ± 0,5 mm	227,0 ± 0,5 mm	5 L																									
Balde	381,8 ± 4 mm	Ø 305,5 ± 2 mm	N/A	20 L																									
Caixa com 1 GL	259 mm	148 mm	233 mm	5 L																									
Caixa com 2 GL	259 mm	233 mm	293 mm	10 L																									
Cientes:	Indústria e comércio de laticínios.																												
Aplicação do Produto:	É utilizado no branqueamento do leite e do soro proveniente da fabricação do queijo prato que contém o corante de urucum, destinado a fabricação de diversos tipos de queijos e ricota.																												
Ingredientes:	Água, Hidróxido de potássio, Clorofilina sódica de cobre.																												
Processo:	Recepção da matéria-prima – Preparo da matéria-prima – Aquecimento – Resfriamento – Filtração – Envase – Armazenamento – Carregamento – Expedição.																												
Descrição:	Solução aquosa que contém o pigmento clorofilina sódica de cobre, de coloração esverdeada.																												

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	CORANTE DE CLOROFILA			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 6	Página: 2 de 4

Características do Produto:	Cor: Verde. Odor: Característico.														
Informações Nutricionais:	Não aplicável.														
Características Físico-químicas:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Descrição</th> <th style="text-align: center;">Especificação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Teor de Clorofilina</td> <td style="text-align: center;">0,12 – 0,14 % p/v</td> </tr> <tr> <td>Densidade</td> <td style="text-align: center;">1,02 a 1,04 g/L</td> </tr> <tr> <td>KOH</td> <td style="text-align: center;">1,5 – 2,0</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">10 – 14</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referência: Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006, LUTZ, Instituto Adolfo, 2008.</p>	Descrição	Especificação	Teor de Clorofilina	0,12 – 0,14 % p/v	Densidade	1,02 a 1,04 g/L	KOH	1,5 – 2,0	pH	10 – 14				
Descrição	Especificação														
Teor de Clorofilina	0,12 – 0,14 % p/v														
Densidade	1,02 a 1,04 g/L														
KOH	1,5 – 2,0														
pH	10 – 14														
Características Microbiológicas:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Descrição</th> <th style="text-align: center;">Especificação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aeróbios Mesófilos</td> <td style="text-align: center;">< 100 UFC/mL</td> </tr> <tr> <td>Enterobactérias Totais</td> <td style="text-align: center;">< 10 UFC/mL</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td style="text-align: center;">< 10 UFC/mL</td> </tr> <tr> <td><i>E. coli</i></td> <td style="text-align: center;">< 10 UFC/mL</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td style="text-align: center;">< 3 UFC/mL</td> </tr> <tr> <td>Bolores e Leveduras</td> <td style="text-align: center;">< 10 UFC/mL</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referência: Instrução Normativa N° 62, de 26 de Agosto de 2003.</p>	Descrição	Especificação	Aeróbios Mesófilos	< 100 UFC/mL	Enterobactérias Totais	< 10 UFC/mL	Coliformes	< 10 UFC/mL	<i>E. coli</i>	< 10 UFC/mL	<i>Staphylococcus aureus</i>	< 3 UFC/mL	Bolores e Leveduras	< 10 UFC/mL
Descrição	Especificação														
Aeróbios Mesófilos	< 100 UFC/mL														
Enterobactérias Totais	< 10 UFC/mL														
Coliformes	< 10 UFC/mL														
<i>E. coli</i>	< 10 UFC/mL														
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 3 UFC/mL														
Bolores e Leveduras	< 10 UFC/mL														
Embalagem:	Embalagem Primária: Litro: Polietileno de alta densidade, Galão: Polietileno de alta densidade, Balde: Polipropileno. Embalagem Secundária: Caixa de papelão. Dispensado de Registro pelo MS/ANVISA conforme Resolução RDC n° 27 de 06/08/2010. Dispensado de AUP conforme Instrução Normativa n° 49 de 14/09/2006 do MAPA.														
Armazenamento e Conservação:	Manter a embalagem fechada, em local seco e ao abrigo da luz.														
Transporte:	Será efetuado em caminhões fechados.														
Validade:	Seis (06) meses a partir da data de fabricação, quando estocado em condições recomendadas.														

CÓPIA NÃO CONTROLADA

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	CORANTE DE CLOROFILA			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 6	Página: 3 de 4

Dosagem:	A dosagem recomendada do corante de clorofila depende da intensidade da cor, bem como o tipo do produto. Para leite: em geral recomenda-se de 5 mL à 20 mL para cada 100 litros de leite. Para soro: em geral recomenda-se de 10 mL à 20 mL para cada 100 litros de soro. Dosagens elevadas podem resultar em coloração esverdeada.
Modo de Usar:	Para leite: Definida a dosagem, diluir em 5 partes de água e adicionar diretamente ao leite, sob agitação constante, antes da adição do coalho. Para soro: Definida a dosagem, diluir em 5 partes de água e adicionar diretamente ao soro.
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			
	CORANTE DE CLOROFILA			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 6	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