


	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	CORANTE DE URUCUM			SIF 2089
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 26	Página: 1 de 4

Produto: Marca: Fornecedor: Endereço: Fone/fax: e-mail:	Corante de urucum 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:	Dispensado da obrigatoriedade de Registro (artigo 6º Decreto 55.871, de 26 de março de 1965, item 5.1.6.2 da Resolução 23, de 15 de março de 2000) – ANVISA. Dispensado de AUP conforme Instrução Normativa nº 49 de 14/09/2006 do MAPA. Classificação Fiscal: 32.03.00-19 INS: 160b																		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Produtos</th> <th style="width: 40%;">Código interno de venda</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Galão 5 L</td> <td style="text-align: center;">4229</td> </tr> <tr> <td>Balde 20 L</td> <td style="text-align: center;">2143</td> </tr> </tbody> </table>	Produtos	Código interno de venda	Galão 5 L	4229	Balde 20 L	2143												
Produtos	Código interno de venda																		
Galão 5 L	4229																		
Balde 20 L	2143																		
Especificações Físicas do Produto:	Embalagem: Galão 5 L, Balde 20 L.																		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="width: 15%;">Produtos</th> <th colspan="3" style="width: 65%;">Medida do produto</th> <th rowspan="2" style="width: 15%;">Conteúdo líquido</th> </tr> <tr> <th style="width: 15%;">Altura</th> <th style="width: 15%;">Largura</th> <th style="width: 35%;">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> </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
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															
Cientes:	Indústria e comércio de laticínios.																		
Aplicação do Produto:	É utilizado na coloração de diversos tipos de alimentos tais como: Queijos, Salsichas, Polpas de frutas, etc.																		
Ingredientes:	Água, Norbixina e Hidróxido de Potássio.																		
Processo:	Recepção da matéria-prima – Preparo – Aquecimento – Resfriamento – Microfiltração – Envase – Armazenamento – Carregamento – Expedição.																		
Descrição:	Corante hidrossolúvel, produzido pela extração dos pigmentos da semente de urucum (bixa orellana), através de solução aquosa de hidróxido de potássio. O princípio ativo predominante é a norbixina.																		
Características do Produto:	Cor: Castanho escuro. Odor: Característico.																		

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	CORANTE DE URUCUM			SIF 2089
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 26	Página: 2 de 4

Informações Nutricionais:	Não aplicável.											
Características Físico-químicas:	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Descrição</th> <th style="text-align: center;">Especificação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">12 - 13</td> </tr> <tr> <td>Teor de norbixina</td> <td style="text-align: center;">0,70% a 0,72%</td> </tr> <tr> <td>Solubilidade</td> <td style="text-align: center;">Solúvel em água</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referência: Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006, LUTZ, Instituto Adolfo, 2008.</p>		Descrição	Especificação	pH	12 - 13	Teor de norbixina	0,70% a 0,72%	Solubilidade	Solúvel em água		
Descrição	Especificação											
pH	12 - 13											
Teor de norbixina	0,70% a 0,72%											
Solubilidade	Solúvel em água											
Características Microbiológicas:	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Descrição</th> <th style="text-align: center;">Especificação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contagem de leveduras</td> <td style="text-align: center;">$\leq 10^2$ UFC/mL</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totais</td> <td style="text-align: center;">$\leq 0,6$ NMP/mL</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecais</td> <td style="text-align: center;">$\leq 0,6$ NMP/mL</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> sp / 25 mL</td> <td style="text-align: center;">Ausência em 25 mL</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referência: Instrução Normativa N° 62, de 26 de Agosto de 2003.</p>		Descrição	Especificação	Contagem de leveduras	$\leq 10^2$ UFC/mL	Coliformes Totais	$\leq 0,6$ NMP/mL	Coliformes Fecais	$\leq 0,6$ NMP/mL	<i>Salmonella</i> sp / 25 mL	Ausência em 25 mL
Descrição	Especificação											
Contagem de leveduras	$\leq 10^2$ UFC/mL											
Coliformes Totais	$\leq 0,6$ NMP/mL											
Coliformes Fecais	$\leq 0,6$ NMP/mL											
<i>Salmonella</i> sp / 25 mL	Ausência em 25 mL											
Embalagem:	Embalagem Primária: Galão: Polietileno de alta densidade, Balde: Polipropileno. 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 a embalagem fechada, em local seco e ao abrigo da luz.											
Transporte:	Será efetuado em caminhões fechados.											
Validade:	Seis (6) meses a partir da data de fabricação, quando estocado em condições recomendadas.											
Dosagem:	A dosagem recomendada do Corante de urucum depende da intensidade de cor desejada, bem como do tipo de produto. Para os seguintes produtos: queijo prato, gouda, edam, estepe, reino, indica-se de 3 mL a 8 mL para cada 100 litros de leite.											
Modo de Usar:	Definida a dosagem, adicionar diretamente ao leite, sob agitação constante, antes da adição do coalho.											

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	CORANTE DE URUCUM			SIF 2089
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 26	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 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			
	CORANTE DE URUCUM			SIF 2089
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 26	Página: 4 de 4

IMAGEM DO PRODUTO



COALHOS BIO PARANÁ LTDA

CONTROLE	ELABORAÇÃO: Rosângela Rodrigues	APROVAÇÃO: Amirton de Souza Silva
-----------------	---	---

CÓPIA NÃO CONTROLADA