

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	FERMENTO LCR			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 9	Página: 1 de 4

Produto: Marca: Fornecedor: Endereço: Fone/Fax: e-mail:	Fermento Láctico Probiótico Coalhopar – LCR 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 LCR 10 U</td> <td>43</td> </tr> </tbody> </table>	Produto	Código interno de venda	Fermento LCR 10 U	43						
Produto	Código interno de venda										
Fermento LCR 10 U	43										
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 LCR</td> <td>118 mm</td> <td>152 mm</td> <td>10 U</td> </tr> </tbody> </table>	Produto	Medida do produto		Dose	Largura	Comprimento	Fermento LCR	118 mm	152 mm	10 U
Produto	Medida do produto		Dose								
	Largura	Comprimento									
Fermento LCR	118 mm	152 mm	10 U								
Clientes:	Indústria e comércio de laticínios.										
Aplicação do Produto:	Na fermentação dos queijos como bioprotetor pelo combate microbiano e produção do antibiótico natural - Biomicina, para remoção da umidade da coalhada durante a fabricação, pela formação de sabor e aroma, pela formação de corpo e textura e consequente melhora da atuação do coalho pela proteólise. Aplicado na elaboração de queijos tais como: Minas frescal, Queijo coalho e também na fabricação de Iogurte e Bebida láctea como Probiótico.										
Composição:	<i>Lactobacillus casei subsp. rhamnosus</i>										
Processo:	Inoculação em meio de cultura - Mistura - Esterilização - Tratamento térmico - Resfriamento - Tanque fermentador – Concentração - Separação das células - Liofilização.										
Descrição:	Cultura Láctea Probiótica.										
Número de Células Viáveis:	3.000×10^9 UFC/sache.										

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	FERMENTO LCR			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 9	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>22 a 37 °C</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 37 °C	Produção de gás	Nenhuma	Proteólise	Baixa										
Descrição	Especificação																				
Temperatura ótima	22 a 37 °C																				
Produção de gás	Nenhuma																				
Proteólise	Baixa																				
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 2 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.																				
Modo de Usar:	Adicionar diretamente ao leite destinado a fabricação do queijo pelo menos trinta minutos antes da adição do coalho / coagulante. No iogurte e bebida láctea deixar na temperatura de incubação agitando por 5 a 10 minutos.																				
Serviços Técnicos:	A Coalhopar estará à disposição de seus clientes para oferecer informação e assistência técnica.																				

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	FERMENTO LCR			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 9	Página: 3 de 4

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			
	FERMENTO LCR			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 9	Página: 4 de 4



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

CÓPIA NÃO CONTROLADA