

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	COALHO EM PÓ ENZIMAX 1:100.000			SIF 2089
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 9	Página: 1 de 4

Produto: Marca: Fornecedor: Endereço: e-mail:	Coalho em Pó Enzimax 1:100.000 Enzimax Coalhos Bio Paraná Ltda Rod. PR 486 km 106 – Trevo Alto Piquiri, s/n, Alto Piquiri – PR – CEP 87.580-000 coalhopar@coalhopar.com.br																							
Informações Comerciais:	Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0009/2089 Classificação Fiscal: 35.07.10-00 <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Produtos</th> <th>Código interno de venda</th> <th>Código de barra EAN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pote 500 g</td> <td style="text-align: center;">2828</td> <td style="text-align: center;">789.811.356.015-2</td> </tr> <tr> <td>Caixa 3 kg</td> <td style="text-align: center;">259</td> <td style="text-align: center;">1-789.811.356.032-6</td> </tr> </tbody> </table>	Produtos	Código interno de venda	Código de barra EAN	Pote 500 g	2828	789.811.356.015-2	Caixa 3 kg	259	1-789.811.356.032-6														
Produtos	Código interno de venda	Código de barra EAN																						
Pote 500 g	2828	789.811.356.015-2																						
Caixa 3 kg	259	1-789.811.356.032-6																						
Especificações Físicas do Produto:	Embalagem: Pote 500 g, Caixa com 3 kg. Quantidade de caixas por palete: 160 caixas / Quantidade de camadas: 10 <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>Pote 500 g</td> <td style="text-align: center;">90 mm</td> <td style="text-align: center;">Ø 100 mm</td> <td style="text-align: center;">N/A</td> <td style="text-align: center;">500 g</td> </tr> <tr> <td>Caixa 3 kg</td> <td style="text-align: center;">104 mm</td> <td style="text-align: center;">218 mm</td> <td style="text-align: center;">306 mm</td> <td style="text-align: center;">3 kg</td> </tr> <tr> <td>Paleta Caixa 3 kg</td> <td style="text-align: center;">1,20 m</td> <td style="text-align: center;">1,00 m</td> <td style="text-align: center;">1,20 m</td> <td style="text-align: center;">560 ± 10 kg</td> </tr> </tbody> </table>	Produtos	Medida do produto			Conteúdo líquido	Altura	Largura	Comprimento	Pote 500 g	90 mm	Ø 100 mm	N/A	500 g	Caixa 3 kg	104 mm	218 mm	306 mm	3 kg	Paleta Caixa 3 kg	1,20 m	1,00 m	1,20 m	560 ± 10 kg
Produtos	Medida do produto			Conteúdo líquido																				
	Altura	Largura	Comprimento																					
Pote 500 g	90 mm	Ø 100 mm	N/A	500 g																				
Caixa 3 kg	104 mm	218 mm	306 mm	3 kg																				
Paleta Caixa 3 kg	1,20 m	1,00 m	1,20 m	560 ± 10 kg																				
Cientes:	Indústria e comércio de laticínios.																							
Aplicação do Produto:	É utilizado na coagulação do leite para a fabricação de todos os tipos de queijos.																							
Ingredientes:	Enzima de vitelo, Cloreto de sódio 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 bovina, extraído do abomaso ou quarto estômago de Vitelo, 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 microbiológica.																							

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	COALHO EM PÓ ENZIMAX 1:100.000			SIF 2089
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 9	Página: 2 de 4

Características do Produto:	Cor: Amarelo-palha. Odor: Característico.																		
Informações Nutricionais:	Não aplicável.																		
Características Físico-químicas:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Descrição</th> <th style="width: 50%;">Especificação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Poder Coagulante</td> <td>1:100.000 Soxhlet</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,50 – 5,50</td> </tr> <tr> <td>% NaCl (°Bé) em solução aquosa a 10%</td> <td>Máximo de 10 % p/v</td> </tr> <tr> <td>Umidade</td> <td>Máximo 6 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referência: Norma FIL 157 A:1997, Instrução Normativa N° 68, de 12 de Dezembro de 2006, LUTZ, Instituto Adolfo, 2008.</p>	Descrição	Especificação	Poder Coagulante	1:100.000 Soxhlet	pH	4,50 – 5,50	% NaCl (°Bé) em solução aquosa a 10%	Máximo de 10 % p/v	Umidade	Máximo 6 %								
Descrição	Especificação																		
Poder Coagulante	1:100.000 Soxhlet																		
pH	4,50 – 5,50																		
% NaCl (°Bé) em solução aquosa a 10%	Máximo de 10 % p/v																		
Umidade	Máximo 6 %																		
Características Microbiológicas:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Descrição</th> <th style="width: 50%;">Especificação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contagem padrão em placas (Aeróbios Mesófilos)</td> <td>≤ 5.000 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totais</td> <td>≤ 1 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecais</td> <td>≤ 1 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> sp / 25 mL</td> <td>Ausência em 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>≤ 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>Ausência em 25 g</td> </tr> <tr> <td>Bolores e Leveduras</td> <td>≤ 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Esporulados</td> <td>≤ 10 UFC/g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referência: Instrução Normativa N° 62, de 26 de Agosto de 2003, Método de Paquet e Gauvin ou Weinzirl.</p>	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	≤ 10 UFC/g	Esporulados	≤ 10 UFC/g
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	≤ 10 UFC/g																		
Esporulados	≤ 10 UFC/g																		
Embalagem:	Embalagem Primária: Pote: 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.																		

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	COALHO EM PÓ ENZIMAX 1:100.000			SIF 2089
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 9	Página: 3 de 4

Validade:	Trinta e seis (36) meses a partir da data de fabricação, quando estocado em condições recomendadas.
Dosagem:	A dosagem recomendada do coalho em pó é de 15 a 25g para cada 1.000 litros de leite, dependendo das características do leite e do processo de fabricação.
Modo de Usar:	Aqueça o leite até 35 °C. Para dissolver despeje o conteúdo da medida de 250 mL de água e adicione 20 g de sal fino. Agite até dissolver totalmente, depois junte ao leite, mexendo bem durante 2 minutos. Não guarde sobra de coalho dissolvido para usar depois. Conserve a medida bem seca e o pote bem fechado, guarde em lugar fresco e seco.
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 ENZIMAX 1:100.000			SIF 2089
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 9	Página: 4 de 4

IMAGEM DO PRODUTO



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

CÓPIA NÃO CONTROLADA