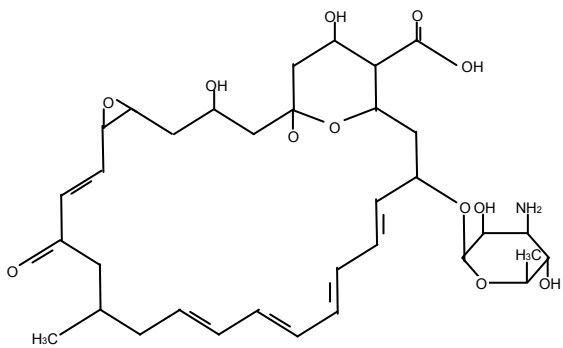


	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	PIMARICINA			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 7	Página: 1 de 5

Produto: Marca: Fornecedor: Endereço: Fone/Fax: e-mail:	Pimaricina Coalhopar 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: 29.41.90-19 INS: 235 <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Produtos</th> <th>Código interno de venda</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Frasco 100 g</td> <td>141</td> </tr> <tr> <td>Frasco 500 g</td> <td>671</td> </tr> </tbody> </table>	Produtos	Código interno de venda	Frasco 100 g	141	Frasco 500 g	671												
Produtos	Código interno de venda																		
Frasco 100 g	141																		
Frasco 500 g	671																		
Especificações Físicas do Produto:	Embalagem: Frasco 100 g, Frasco 500 g. <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>Frasco 100 g</td> <td>135,0 ± 0,5 mm</td> <td>60,0 ± 0,3 mm</td> <td>60,0 ± 0,3 mm</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Frasco 500 g</td> <td>192,0 ± 0,5 mm</td> <td>Ø 117 ± 0,5 mm</td> <td>N/A</td> <td>500 g</td> </tr> </tbody> </table>	Produtos	Medida do produto			Conteúdo líquido	Altura	Largura	Comprimento	Frasco 100 g	135,0 ± 0,5 mm	60,0 ± 0,3 mm	60,0 ± 0,3 mm	100 g	Frasco 500 g	192,0 ± 0,5 mm	Ø 117 ± 0,5 mm	N/A	500 g
Produtos	Medida do produto			Conteúdo líquido															
	Altura	Largura	Comprimento																
Frasco 100 g	135,0 ± 0,5 mm	60,0 ± 0,3 mm	60,0 ± 0,3 mm	100 g															
Frasco 500 g	192,0 ± 0,5 mm	Ø 117 ± 0,5 mm	N/A	500 g															
Cientes:	Indústria e comércio de laticínios, embutidos e vinhos.																		
Aplicação do Produto em Queijos:	A pimaricina é usada principalmente em recobrimento de queijos para evitar alterações tais como trocas organolépticas e consequente produção de micotoxinas, derivadas do crescimento de fungos e leveduras. Métodos de aplicação: Imersão: prepara-se uma solução de pimaricina em um recipiente sempre agitando, para manter a pimaricina em suspensão. Os queijos são submergidos nesta solução durante alguns segundos e deve-se ter o cuidado de manter a concentração ativa de pimaricina, já que esta diminui ao ser absorvida pelo queijo. Esta solução permanece estável por 5 dias e se é utilizada por tempo mais prolongado é necessário submetê-la a um processo de pasteurização. Aspersão: aplica-se a solução de pimaricina mediante uma fina e uniforme aspersão sobre os queijos para que a película que se forme seja a mais homogênea possível.																		

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	PIMARICINA			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 7	Página: 2 de 5

Aplicação do Produto em Embutidos:	<p>Nos embutidos, cumpre a função de antifúngico e não influi nas características organolépticas do produto.</p> <p>Métodos de Aplicação: Aplica-se por imersão da tripa antes de embutir ou depois de embutido utilizando uma solução aquosa que contenha uma concentração de 2.000 a 5.000 ppm de pimaricina. O tempo de imersão recomendado é de 1 hora para tripas de fibra albuminosa e de 10 horas como mínimo para tripas naturais. Também se pode aplicar mediante uma fina aspersão da mesma solução sobre o produto embutido.</p>
Aplicação do Produto em Vinhos:	<p>Utiliza-se para estabilização microbiológica dos vinhos e particularmente dos vinhos doces onde estão presentes açúcares fermentáveis. A pimaricina substitui o ácido sórbico e permite diminuir a dose de anidrido sulfuroso. Pode ser aplicada na conservação de vinhos em tonéis e previamente antes do envase combatendo fungos e leveduras sem que produzam trocas nas propriedades organolépticas do vinho tratado. Favorece sua distribuição homogênea no vinho ou mosto a tratar uma diluição prévia de 1:100 partes de mosto ou vinho para logo incorporá-lo a bebida correspondente em uma dose de 10 ppm. O tratamento é efetivo sobre bebidas com contagens de microorganismos viáveis que podem alcançar 5.000 UFC/mL. É necessário conservar a bebida tratada de 2 a 4 dias para que 50% da pimaricina seja decomposta e continuando esta velocidade de decomposição, podemos assegurar que em 2 semanas o produto se encontra livre de pimaricina e portanto o consumidor não ingerirá pimaricina biologicamente ativa. Dado o processo de decomposição descrito anteriormente é necessário conservar o vinho tratado em condições de armazenagem que evite posteriores recontaminações.</p>
Ingredientes:	<p>Pimaricina mínimo 50%. Excipiente máximo 50%. Como excipiente usa-se lactose, glucose ou cloreto de sódio.</p>
Processo:	<p>Fermentação – Filtração – Extração – Purificação - Isolamento - Secagem – Mistura – Homogeneização – Envase – Armazenamento – Carregamento – Expedição.</p>
Descrição:	<p>Pó cristalino branco a branco creme.</p>
Características do Produto:	<p>A pimaricina é um tetraeno cuja formula é $C_{33}H_{47}NO_{13}$ e sua estrutura química é:</p> 

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	PIMARICINA			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 7	Página: 3 de 5

Características do Produto:	<p>Dentro de suas propriedades físico-químicas destaca-se: A pimaricina possui baixa solubilidade em soluções aquosas o que é importante para sua aplicação em recobrimento de superfícies. Estas soluções de pimaricina são estáveis a temperatura ambiente durante um período de 24 horas e em um período curto a temperatura de 100 °C. Isto significa que as soluções de pimaricina podem ser pasteurizadas sem sofrer perda significativa de sua atividade. A atividade ótima da pimaricina esta dentro de um intervalo de pH de 5 -7, e esta atividade diminui entre pH 3 e 5 .Abaixo de ph 3 ou acima de ph 9 a atividade diminui significativamente.</p> <p>Outro ponto a destacar é que devido a sua estrutura anilhada, pode oxidar-se ou degradar-se se exposta à luz ultravioleta, luz direta e agentes oxidantes tais como peróxidos e cloro.</p>												
Informações Nutricionais:	Não aplicável.												
Características Físico-químicas:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrição</th> <th>Especificação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pureza por HPCL como pimaricina sobre base úmida</td> <td>92 – 94 % - mínimo</td> </tr> <tr> <td>pH (solução à 1 %)</td> <td>5,50 – 7,50</td> </tr> <tr> <td>Perdas por secagem (sobre P₂O₅ a vácuo a 60°C)</td> <td>8 % - máximo</td> </tr> <tr> <td>Cinzas sulfatadas</td> <td>0,5 % - máximo</td> </tr> <tr> <td>Metais pesados</td> <td>10 mg/kg - máximo</td> </tr> </tbody> </table>	Descrição	Especificação	Pureza por HPCL como pimaricina sobre base úmida	92 – 94 % - mínimo	pH (solução à 1 %)	5,50 – 7,50	Perdas por secagem (sobre P ₂ O ₅ a vácuo a 60°C)	8 % - máximo	Cinzas sulfatadas	0,5 % - máximo	Metais pesados	10 mg/kg - máximo
Descrição	Especificação												
Pureza por HPCL como pimaricina sobre base úmida	92 – 94 % - mínimo												
pH (solução à 1 %)	5,50 – 7,50												
Perdas por secagem (sobre P ₂ O ₅ a vácuo a 60°C)	8 % - máximo												
Cinzas sulfatadas	0,5 % - máximo												
Metais pesados	10 mg/kg - máximo												
Características Microbiológicas:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrição</th> <th>Especificação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aeróbios totais</td> <td>≤ 100 UFC /g</td> </tr> <tr> <td><i>E. coli</i></td> <td>Ausência em 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>Ausência em 25 g</td> </tr> </tbody> </table>	Descrição	Especificação	Aeróbios totais	≤ 100 UFC /g	<i>E. coli</i>	Ausência em 25 g	<i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g				
Descrição	Especificação												
Aeróbios totais	≤ 100 UFC /g												
<i>E. coli</i>	Ausência em 25 g												
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g												
Embalagem:	<p>Embalagem Primária: Frasco 100 g e Frasco 500 g: Polietileno de alta densidade. 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, em local seco e ao abrigo da luz.												
Transporte:	Será efetuado em caminhões fechados e pelo correio.												

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	PIMARICINA			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 7	Página: 4 de 5

Validade:	Vinte e quatro (24) meses a partir da data de fabricação, quando estocado em condições recomendadas.
Dosagem:	A dosagem recomendada para imersão e aspersão da Pimaricina para queijos e embutidos: 2 – 10 g por litro de solução salina 10%. Vinhos: Preparar uma diluição prévia de 1:100 partes de mosto ou vinho para logo incorporá-lo a bebida correspondente em uma dose de 10 ppm.
Modo de Usar:	Para queijos e embutidos: Tratamento superficial, Pulverização e imersão. Para vinhos: Incorporado no mosto ou vinho.
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			
	PIMARICINA			
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 7	Página: 5 de 5

IMAGEM DO PRODUTO



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

CÓPIA NÃO CONTROLADA