

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	COALHO LÍQUIDO ENZIPAR 1:12.000			SIF 2089
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 3	Página: 1 de 5

Produto: Marca: Fornecedor: Endereço: Fone/Fax: e-mail:	Coalho Líquido 1:12.000 Enzipar 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:	<p>Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0003/2089, SIF/DIPOA sob nº 0026/2089, SIF/DIPOA sob nº 0027/2089 Classificação Fiscal: 35.07.10-00</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Produtos</th> <th>Código interno de venda</th> <th>Código de barra EAN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Litro</td> <td style="text-align: center;">78</td> <td style="text-align: center;">789.811.356.019-0</td> </tr> <tr> <td>Caixa com 6 L</td> <td style="text-align: center;">94</td> <td style="text-align: center;">1-789.811.356.027-2</td> </tr> <tr> <td>Caixa com 12 L</td> <td style="text-align: center;">116</td> <td style="text-align: center;">1-789.811.356.028-9</td> </tr> <tr> <td>Bombona 5 L</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Balde 20 L</td> <td style="text-align: center;">51</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Bombona 50 L</td> <td style="text-align: center;">19</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table>	Produtos	Código interno de venda	Código de barra EAN	Litro	78	789.811.356.019-0	Caixa com 6 L	94	1-789.811.356.027-2	Caixa com 12 L	116	1-789.811.356.028-9	Bombona 5 L	100	-	Balde 20 L	51	-	Bombona 50 L	19	-																											
Produtos	Código interno de venda	Código de barra EAN																																															
Litro	78	789.811.356.019-0																																															
Caixa com 6 L	94	1-789.811.356.027-2																																															
Caixa com 12 L	116	1-789.811.356.028-9																																															
Bombona 5 L	100	-																																															
Balde 20 L	51	-																																															
Bombona 50 L	19	-																																															
Especificações Físicas do Produto:	<p>Embalagem: Litro, Caixa com 6 L, Caixa com 12 L, Bombona 5 L, Balde 20 L e Bombona 50 L Quantidade de caixas 6 L por Paleta: 90 caixas / Quantidade de camadas: 5 Quantidade de caixas 12 L por Paleta: 40 caixas / Quantidade de camadas: 5</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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>Litro</td> <td style="text-align: center;">196,5 ± 0,5 mm</td> <td style="text-align: center;">Ø 96,5 ± 0,5 mm</td> <td style="text-align: center;">N/A</td> <td style="text-align: center;">1 L</td> </tr> <tr> <td>Caixa com 6 L</td> <td style="text-align: center;">209 mm</td> <td style="text-align: center;">190 mm</td> <td style="text-align: center;">286 mm</td> <td style="text-align: center;">6 L</td> </tr> <tr> <td>Caixa com 12 L</td> <td style="text-align: center;">209 mm</td> <td style="text-align: center;">293 mm</td> <td style="text-align: center;">381 mm</td> <td style="text-align: center;">12 L</td> </tr> <tr> <td>Bombona 5 L</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 20 L</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>Bombona 50 L</td> <td style="text-align: center;">650 ± 5 mm</td> <td style="text-align: center;">Ø 360 ± 2 mm</td> <td style="text-align: center;">N/A</td> <td style="text-align: center;">50 L</td> </tr> <tr> <td>Paleta Caixa 6 L</td> <td style="text-align: center;">1,06 m</td> <td style="text-align: center;">1 m</td> <td style="text-align: center;">1,20 m</td> <td style="text-align: center;">540 L</td> </tr> <tr> <td>Paleta Caixa 12 L</td> <td style="text-align: center;">1,06 m</td> <td style="text-align: center;">1 m</td> <td style="text-align: center;">1,20 m</td> <td style="text-align: center;">480 L</td> </tr> </tbody> </table>	Produtos	Medida do produto			Conteúdo líquido	Altura	Largura	Comprimento	Litro	196,5 ± 0,5 mm	Ø 96,5 ± 0,5 mm	N/A	1 L	Caixa com 6 L	209 mm	190 mm	286 mm	6 L	Caixa com 12 L	209 mm	293 mm	381 mm	12 L	Bombona 5 L	254,5 ± 0,5 mm	145,5 ± 0,5 mm	227,0 ± 0,5 mm	5 L	Balde 20 L	381,8 ± 4 mm	Ø 305,5 ± 2 mm	N/A	20 L	Bombona 50 L	650 ± 5 mm	Ø 360 ± 2 mm	N/A	50 L	Paleta Caixa 6 L	1,06 m	1 m	1,20 m	540 L	Paleta Caixa 12 L	1,06 m	1 m	1,20 m	480 L
Produtos	Medida do produto			Conteúdo líquido																																													
	Altura	Largura	Comprimento																																														
Litro	196,5 ± 0,5 mm	Ø 96,5 ± 0,5 mm	N/A	1 L																																													
Caixa com 6 L	209 mm	190 mm	286 mm	6 L																																													
Caixa com 12 L	209 mm	293 mm	381 mm	12 L																																													
Bombona 5 L	254,5 ± 0,5 mm	145,5 ± 0,5 mm	227,0 ± 0,5 mm	5 L																																													
Balde 20 L	381,8 ± 4 mm	Ø 305,5 ± 2 mm	N/A	20 L																																													
Bombona 50 L	650 ± 5 mm	Ø 360 ± 2 mm	N/A	50 L																																													
Paleta Caixa 6 L	1,06 m	1 m	1,20 m	540 L																																													
Paleta Caixa 12 L	1,06 m	1 m	1,20 m	480 L																																													
Cientes:	Indústria e comércio de laticínios.																																																
Aplicação do Produto:	É utilizado na coagulação do leite para a fabricação de todos os tipos de queijos.																																																

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	COALHO LÍQUIDO ENZIPAR 1:12.000			SIF 2089
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 3	Página: 2 de 5

Ingredientes:	Água, Enzima bovina, Cloreto de sódio e Ácido bórico.																				
Processo:	Recepção da matéria-prima – Preparo da matéria-prima – Ativação – Filtração – Ultrafiltração – Tamponamento/Filtração final – Envase – Armazenamento – Carregamento – Expedição.																				
Descrição:	Composto enzimático à base de quimosina e pepsina bovina, extraído do abomaso ou quarto estômago de ruminante bovino adulto, em forma líquida. Elaborado através de um moderno processo de fabricação a frio, feito com o uso de ultrafiltração, o que lhe confere um elevado grau de pureza físico-química e microbiológica.																				
Características do Produto:	Cor: Castanho claro translúcido. 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>Poder Coagulante</td> <td>1:12.000 Soxhlet</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,50 – 5,50</td> </tr> <tr> <td>% NaCl (°Bé)</td> <td>Máximo de 20 % p/v</td> </tr> <tr> <td>Densidade</td> <td>1,05 a 1,25 g/L 20 °C ± 5 °C</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referência: Norma FIL 157 A:1997, Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006, LUTZ, Instituto Adolfo, 2008.</p>			Descrição	Especificação	Poder Coagulante	1:12.000 Soxhlet	pH	4,50 – 5,50	% NaCl (°Bé)	Máximo de 20 % p/v	Densidade	1,05 a 1,25 g/L 20 °C ± 5 °C								
Descrição	Especificação																				
Poder Coagulante	1:12.000 Soxhlet																				
pH	4,50 – 5,50																				
% NaCl (°Bé)	Máximo de 20 % p/v																				
Densidade	1,05 a 1,25 g/L 20 °C ± 5 °C																				
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>Contagem padrão em placas (Aeróbios Mesófilos)</td> <td>≤ 1.000 UFC/mL</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totais</td> <td>≤ 1 UFC/mL</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecais</td> <td>≤ 1 UFC/mL</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> sp / 25 mL</td> <td>Ausência em 25 mL</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>≤ 100 UFC/mL</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>Ausência em 25 mL</td> </tr> <tr> <td>Bolores e Leveduras</td> <td>≤ 10 UFC/mL</td> </tr> <tr> <td>Esporulados</td> <td>≤ 10 UFC/mL</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referência: Instrução Normativa Nº 62, de 26 de Agosto de 2003, Método de Paquet e Gauvin ou Weinzirl.</p>			Descrição	Especificação	Contagem padrão em placas (Aeróbios Mesófilos)	≤ 1.000 UFC/mL	Coliformes Totais	≤ 1 UFC/mL	Coliformes Fecais	≤ 1 UFC/mL	<i>Salmonella</i> sp / 25 mL	Ausência em 25 mL	<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 100 UFC/mL	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 mL	Bolores e Leveduras	≤ 10 UFC/mL	Esporulados	≤ 10 UFC/mL
Descrição	Especificação																				
Contagem padrão em placas (Aeróbios Mesófilos)	≤ 1.000 UFC/mL																				
Coliformes Totais	≤ 1 UFC/mL																				
Coliformes Fecais	≤ 1 UFC/mL																				
<i>Salmonella</i> sp / 25 mL	Ausência em 25 mL																				
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 100 UFC/mL																				
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 mL																				
Bolores e Leveduras	≤ 10 UFC/mL																				
Esporulados	≤ 10 UFC/mL																				

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	COALHO LÍQUIDO ENZIPAR 1:12.000			SIF 2089
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 3	Página: 3 de 5

Embalagem:	Embalagem Primária: Litro: Polietileno de alta densidade, Balde: Polipropileno, Bombona: Polietileno. Embalagem Secundária: Caixa de papelão. Dispensado de Registro pelo MS/ANVISA conforme Resolução RDC nº 278 de 22/09/2005. Dispensado de AUP conforme Instrução Normativa nº 49 de 14/09/2006 do MAPA.
Armazenamento e Conservação:	Manter a embalagem fechada, sob refrigeração, em local seco e ao abrigo da luz.
Transporte:	Será efetuado em caminhões fechados.
Validade:	Doze (12) meses a partir da data de fabricação, quando estocado em condições recomendadas.
Dosagem:	A dosagem recomendada do coalho líquido Coalhopar varia de 150 a 300 mL para 1.000 litros de leite, dependendo das características do leite e do processo de fabricação.
Modo de Usar:	Aqueça o leite entre 32 a 35 °C. Utilizando corante e fermento, adicione-os antes do coalho. Dilua o coalho em 15-20 partes de água limpa isenta de cloro. Adicione esta solução ao leite e agite bem por 3 - 4 minutos para completa incorporação.
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

CÓPIA NÃO CONTROLADA

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	COALHO LÍQUIDO ENZIPAR 1:12.000			SIF 2089
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 3	Página: 4 de 5

IMAGEM DO PRODUTO



	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO			
	COALHO LÍQUIDO ENZIPAR 1:12.000			SIF 2089
Emissão: 01/07/2010	Revisão: 2	Data Revisão: 09/04/2012	Código: FT 3	Página: 5 de 5

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

CÓPIA NÃO CONTROLADA