|  |  |
| --- | --- |
| **Produto:**  **Marca:**  **Fornecedor:**  **Endereço:**  **Fone/ e-mail:** | Pimaricina  Proquiga  Brasfer – Distribuidora de Produtos para Laticínios Eireli - EPP  Rua: Jamil Helu,1115 - Parque Industrial I - Umuarama/PR - CEP: 87.507-015  (44) 3622-6042 / [coalhopar@coalhopar.com.br](mailto:coalhopar@coalhopar.com.br). |
| **Informações Comerciais:** | Dispensado de Registro pelo MS/ANVISA conforme Resolução RDC n° 27 de 06/08/2010.  Dispensado de AUP conforme Instrução Normativa n° 49 de 14/09/2006 do MAPA.  Classificação Fiscal: 29419019.  INS: |
| **Clientes:** | Indústria e comércio de laticínios, embutidos e vinhos. |
| **Descrição:** | A Pimaricina é um antifúngico natural obtido por fermentação de uma cepa de *Streptomyces natalensis* não modificada geneticamente (Livre de OMG), cujo uso está aprovado pela UE e FDA. |
| **Aplicação:** | A Pimaricina é um aditivo natural que não é ativo contra bactérias, com um amplo campo de aplicação nos seguintes setores:  - Lácteos: Tratamento superficial de queijos;  - Carnes: Tratamento superficial de salsichas e embutidos;  - Iogurtes;  - Pão e Pastelaria;  - Vinhos e mostos;  - Sucos concentrados;  - Outros produtos alimentícios como geleias, gelatinas, alimentos |
| **Composição:** | > 50% Pimaricina (CAS: ???)  < 50% Lactose (CAS: ???) |
| **Características do Produto:** | Pó cristalino branco a branco creme. |
| **Embalagem:** | Embalagem Primária: Frasco 500 g: Polietileno de alta densidade.  Dispensado de Registro pelo MS/ANVISA conforme Resolução RDC n° 27 de 06/08/2010.  Dispensado de AUP conforme Instrução Normativa n° 49 de 14/09/2006 do MAPA. |
| **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. |
| **Moda de Usar:** | Para queijos e embutidos: tratamento superficial, Pulverização e imersão.  Para vinhos: Incorporado no mosto ou vinho. |
| **Armazenamento e Conservação:** | Manter em temperatura inferior a 20 °C em sua embalagem original bem fechada, em local seco e protegido da luz solar. |
| **Embalagem:** | Embalagem Primária: Litro: Polietileno de alta densidade, Galão: Polietileno de alta densidade, Balde: Polipropileno. Embalagem secundária: Caixa de papelão.  Dispensado de Registro pelo MS/ANVISA conforme Resolução RDC n° 27 de 06/08/2010.  Dispensado de AUP conforme Instrução Normativa n° 49 de 14/09/2006 do MAPA. |
| **Transporte:** | Será efetuado em caminhões fechados. |
| **Informações Nutricionais:** | Não aplicável. |
| **Características Físico-químicas:** | |  |  | | --- | --- | | **Descrição** | **Especificação** | | Aparência | Pó cristalino branco a branco creme | | pH (suspensão 1 g em100 mL água: dimetilformida 80:20) | 5,50 – 7,50 | | Atividade (% base úmida, HPLC) | > 50% + 1% | | Umidade | < 8% | |
| **Características Microbiológicas:** | |  |  | | --- | --- | | **Descrição** | **Especificação** | | Contagem total | < 100 UFC/mL | |
| **OMG:** | Livre de OMG de acordo com Regulamento 1829/2003 e Regulamento 1830/2003. |
| **Serviços Técnicos:** | A Brasfer – Distribuidora de Produtos para Laticínio Eireli – EPP estará à disposição de seus clientes para oferecer informações e assistência técnica. |
| **Observações Adicionais:** | Em todo o processo são seguidas as normas de Boas Práticas de Fabricação. |
| **SAC:** | Fone: (44) 3622-6042.  e-mail: [coalhopar@coalhopar.com.br](mailto:coalhopar@coalhopar.com.br). |