|  |  |
| --- | --- |
| **Produto:****Marca:** **Fornecedor:****Endereço:** **Fone/ e-mail:** | Pimaricina ProquigaBrasfer – 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. |
|  **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. |