

# PRIMA-EFERVES



## Especificações

Aspecto / Descrição: Pó branco;  
Cor da solução: Turva;  
pH (1g/ 100 mL em água): 4,5 à 7,5;  
Umidade: Máximo 3,5%;  
Densidade aparente: 0,500 à 1,000 g/cm<sup>3</sup>

## Microbiológicas

Contagem Mesófilos Totais: < 100 UFC/ g  
Contagem Bolores e Leveduras: < 100 UFC/ g  
Pesquisa Pseudomonas aeruginosa: Ausente  
Pesquisa Stafilococcus: Ausente  
Pesquisa Coliformes Totais: Ausente  
Pesquisa E. Coli: Ausente

## Composição

É uma base pronta para uso constituída por ácido cítrico, ácido tartárico, bicarbonato de sódio e edulcorante.

## Aplicação

Indicado para formulações Farmacêuticas, Alimentícias, Veterinária e Cosmética na forma de granulados efervescentes.

**Prima-eferves** contém componentes que liberam rapidamente dióxido de carbono quando em contato com a água.

A efervescência é obtida ao se reagir um ácido com um carbonato ou bicarbonato. A reação do ácido com o carbonato produz o sal do ácido, água e libera CO<sub>2</sub> para a solução. Como o gás é pouco solúvel em água, ele acaba sendo liberado da solução, formando borbulhas.

## Benefícios

Maior compatibilidade com princípios ativos; Ácido Ascórbico + Zinco ou Aspartato de Arginina, Paracetamol, Ácido Acetilsalicílico, Acetilcisteína, Ibuprofeno, Piroxicam, Hidróxido de Magnésio + Alumínio + Carbonato de Cálcio, Glucosamina + Condroitina;

- Pode ser ingerida por diabéticos ou pacientes submetidos a dietas hipocalóricas;
- Maior rapidez e agilidade na manipulação de produtos, pois é uma base pronta para uso;
- Palatabilidade;
- Melhor absorção.

## Aditivos para Preparação

**CONSERVANTE:** em face a rápida utilização, agentes conservantes podem até mesmo ser desprezados, entretanto o uso de Benzoato de Sódio é indicado como agente conservante contra contaminação por microrganismos, podendo o Benzoato de Sódio ser utilizado na concentração de 0,02 a 0,50 % em relação ao peso final do sachê.

**EDULCORANTE:** a **Prima-eferves** já contém edulcorante, porém, caso haja necessidade de adicionar uma maior quantidade de agentes de dulçor, pode-se utilizar o Acessulfame K (0,5 a 1,0%), Aspartame (0,5%) e a Sacarina Sódica (0,1 a 0,5%). Deve-se apenas ser ressaltado que agentes higroscópicos ou com alto teor de umidade devem ser evitados, ou se utilizados, devem ser dessecados previamente.

**FLAVORIZANTES:** sempre utilizar na forma de pó de boa qualidade e bem concentrado.

**Recomenda-se utilizar de 0,5 a 3,0 % de cada flavorizante.**

### Validade

18 meses a partir da data de fabricação, desde que estocado em condições adequadas.

### CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Armazenar em local seco, ventilado e sob abrigo de luz solar direta, afastado de produtos químicos.

### Informação Nutricional

#### VALOR NUTRICIONAL ( porção de 100g )

Valor Energético - 97 Kcal - 407 KJ	4,9 %
Carboidrato	31 g 9,0 %
Sódio	10 mg

(\*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

**ALERGÊNICOS:** N.A.