



Bunge Alimentos S.A.
www.bunge.com.br / www.bungepro.com.br
Fone SABE: 0800-702 7105 - sabe@bunge.com

FICHA TÉCNICA

PRODUTO BUNGE PRÓ CUKIN FRY

CÓDIGO
B 16.3 d – 1 (98) / 43

DESCRIÇÃO

Gordura vegetal.

INGREDIENTES

Óleos vegetais hidrogenados, antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico e antiespumante dimetilpolisiloxana. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

APLICAÇÃO

Frituras e aspersões industriais.

BENEFÍCIOS

Produto final com excelente aspecto visual;
Maior rendimento;
Excelente resistência ao aquecimento prolongado e à oxidação;
Ótimo "shelf life" do produto final;
Sabor neutro.

ESPECIFICAÇÕES

Índice de Acidez (mg KOH/g)	máx. 0,10
Índice de Peróxido (meq/kg) ¹	máx. 0,5
Cor - Vermelho (Lovibond, 5 ¼")	máx. 3,5
Ponto de Gotejamento Mettler (°C)	27 – 30
Sabor / Odor (escala 1 - 10)	mín. 8 - Suave
Aspecto a 40°C (escala 1 - 5)	mín. 5 - Sem impurezas

Nota 1: Valor máximo garantido no momento da liberação do produto, por nossos laboratórios. Ao longo de sua vida útil, será garantido o atendimento ao limite máximo para Índice de peróxido (meq/Kg) em gordura refinadas, conforme estabelecido na RDC ANVISA 270/2005 (Regulamento Técnico para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal), desde que mantido sob condições adequadas de armazenagem (conforme descrito neste documento).

VALORES TÍPICOS

Ponto de Fumaça (°C)	min. 225
Estabilidade Rancimat - 130 °C, 9 l/h O ₂ (h)	min. 5
Ácidos Graxos Saturados (%)	18 - 26
Ácidos Graxos Trans (%)	22 - 32

ADB/tcw-0302/0916

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 10g (1 colher de sopa)			100g
Quantidade por porção	% VD*		
Valor energético	90kcal = 378kJ	5%	900kcal = 3.780kJ
Gorduras totais	10 g	18%	100 g
Gorduras saturadas	2,2 g	10%	22 g
Gorduras <i>trans</i>	2,7 g	**	27 g
Colesterol	0 mg	**	0 mg
Não contém quantidade significativa de Carboidratos, Proteínas, Fibra alimentar e Sódio.			
* %Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.			
** %VD não estabelecidos.			

VALIDADE

A partir da data de fabricação, sob condições adequadas de armazenagem:
Sachê - 180 dias
Balde - 270 dias

EMBALAGEM/ CÓDIGO DE FATURAMENTO

Sachê de 3 kg em caixa de papelão reforçada de 18 kg (6 x 3 kg)	135239
Balde plástico redondo com alça e tampa, contendo 14,5 kg	135246
Balde plástico retangular com alça e tampa, contendo 14,5 kg	146184

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Sachê (caixa) / Balde: Local fresco e seco, evitando exposição ao sol. Recomenda-se o empilhamento máximo de 6 caixas/3 baldes.

TRANSPORTE

Sachê / Balde: Carga seca ou baú, evitando exposição ao sol.

"Este produto atende a regulamentação aplicável na condição em que se apresenta. Informações detalhadas sobre o atendimento às regulamentações, estão disponíveis, se requisitadas. De acordo com seu uso, outras regulamentações podem ser aplicáveis, cabendo ao usuário a responsabilidade de identificá-las e atendê-las. A Bunge Alimentos S.A. reserva-se ao direito de modificar as especificações do produto."

"As informações contidas neste documento seguem os parâmetros estabelecidos pelo nosso Sistema da Qualidade. Solicitamos mantê-lo atualizado contactando a área comercial da Bunge Alimentos S.A."