

1 Descrição

Óleo puro extraído do caroço de algodão e submetido aos processos de refino. Excelente coadjuvante na formulação de gorduras hidrogenadas por conferir-lhes maior plasticidade e resistência a oxidação. O Óleo de Algodão possui uma combinação de ácidos graxos saturados e insaturados, que auxiliam na saúde da pele. Além disso, o suplemento é rico em vitamina E, proporcionando uma excelente ação antioxidante e auxiliando na redução do colesterol LDL (Colesterol Ruim).

2 Aplicação

É indicada especialmente para frituras e na culinária de modo geral por proporcionar aos alimentos um produto mais seco e saboroso.

3 Unidade de Produção

SIOL ALIMENTOS LTDA – BARUERI, SP.

4 Característica Físico-Químicas

Especificação		
Análises	Mín.	Max.
Índice de Peróxido (meqO ₂ /kg)	Máx.	1,00
Acidez (Ácido Oléico%)	Max.	0,05%
Sabões - em oleato de sódio (ppm)	Ausente	
Umidade e Voláteis (%)	Max.	0,10
Cor Lovibond (cubeta 5 ^{1/4}) Vermelha	Max.	5,0
Sabor / Odor	Característico	
Ponto de Fumaça	≥ 230°C	
Flash Point	325°C	
Características de Identidade do Produto		
Índice de Iodo (Wijs)	100 - 123	
Densidade relativa (a 20°C)	0,918 – 0,926	
Matéria Insaponificável (g/100g)	≤ 1,50	
Índice de saponificação (mg KOH/g)	189 - 198	
Índice de Refração (Raia D a 20°C)	1,458 – 1,466	
Composição de Ácidos Graxos		
C14:0	0,6 - 1,0	
C16:0	21,4 – 26,4	
C16:1	≤ 1,2	
C18:0	2,1 – 3,3	
C18:1	14,7 – 21,7	
C18:2	46,7 – 58,2	
C18:3	≤ 0,4	
C20:0	0,2 – 0,5	
C20:1	< 0,1	
C22:0	< 0,6	
C22:1	< 0,3	
C24:0	< 0,1	
Conforme NR nº49 de, 22 de dezembro de 2006 MAPA		

5 Características Microbiológicas

Coliformes a 45°C.....Máx. 5,0 NMP/g
Estafilococos Coagulase Positiva....Máx. 10² UFC/g

6 Status OGM

Produto produzido a partir de algodão transgênico (Geneticamente modificada a partir de *Agrobacterium tumefaciens/Bacillus thuringiensis*).

7 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção 13 ml (1 colher de sopa)		
Quantidade por Porção		%VD*
Valor Energético	108 kcal = 454 kJ	5
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totais	12 g das quais	22
Gorduras Saturadas	3,1 g	14
Gorduras Trans	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	2,0 g	**
Gorduras poli-insaturadas	6,9 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	0 mg	0
Vitamina E	4,5 mg	45

* % Valores Diários de referência 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. **VD não estabelecido.

7 Contaminantes Químicos

Arsênio.....máx. 0,10 mg/kg
Chumbo..... máx. 0,10 mg/kg
Cobre..... máx. 0,10 mg/kg
Normas: Portaria Anvisa nº 685/98 e RDC 42.

8 Alergênicos

ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA

9 Ingredientes

Óleo de algodão refinado (Geneticamente modificado a partir de *Agrobacterium tumefaciens/Bacillus thuringiensis*), antioxidante ácido cítrico (INS 330) e dimetilpolisiloxano (INS 900).

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE DERIVADOS DE SOJA

10 Aditivos

Ácido cítrico (INS 330) e dimetilpolisiloxano (INS 900) de acordo com resolução RDC nº23 de 15 de fevereiro de 2005, Ácido Cítrico de acordo com resolução RDC nº 386 de 5 de agosto de 1999.

11 Características Microscópicas

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana (ANVISA, Resolução RDC 14).

12 Embalagens

A Granel: em tanques de aço inox e/ou carbono com revestimento interno de resina epóxi grau alimentício, com pressurização de nitrogênio.

Pet 18 litros: acondicionadas diretamente no pallet.

Pet 6 litros: acondicionadas em caixas de papelão com 3 unidades.

Pet 900 ml: acondicionadas em caixas de papelão com 20 unidades.

13 Conservação

Armazenar em local fresco, limpo e seco, longe da fonte de calor e ao abrigo da luz.

14 Prazo de Validade

A Granel: 30 dias a partir da data de fabricação, desde que estocada corretamente.

Envasado: 9 meses a partir da data de fabricação.