

	FICHA TÉCNICA DE MIX DE ÓLEOS VEGETAIS SEBELLA FRY		
	Código: FTP-GCQ-COR-215	Versão: 1.000	Data: -

Produto**Mix de Óleos vegetais****Tipo****Sebella Fry****NCM: 1515.90.90****Descrição**

Produto obtido através de blends de óleos vegetais de alta performance e resistência à oxidação. Apresenta sabor e odor neutros.

Ingredientes

Óleo de Soja e/ou Óleo Algodão e/ou Óleo Palma, Antioxidante TBHQ - INS 319 (máx. 200 ppm), Acidulante Ácido Cítrico - INS 330 (máx. 100 ppm), Antiespumante Dimetilpolisiloxana - INS 900 (máx. 10 ppm).

Não contém Glutén.**ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADO DE SOJA.****Aplicação**

Frituras

Informação Nutricional (Porção 10 g: 1 colher de sopa)

Quantidade por porção		% VD(*)
Valor Energético	90 kcal	5
Carboidratos	0,0 g	0
Proteínas	0,0 g	0
Gorduras totais	10,0 g	18
Gorduras saturadas	2,3 g	10
Gorduras insaturadas	7,7 g	(**)
Gorduras trans	0,0 g	(**)
Fibra alimentar	0,0 g	0
Sódio	0,0 mg	0

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido.

Características físico-químicas

Cond.	Ensaio	Unidade	Limite
N	Acidez (% Oleico)	%	Máx. 0,05
N	Sabões (Oleato de Sódio)	ppm	Isento
N	Índice de Peróxido	meqO ₂ /kg	Máx. 1,00
N	Umidade / Voláteis	%	Máx. 0,10
N	Cor Lovibond Vermelho	cuba 5 ¼	Máx. 5,00
N	Odor / Sabor	Sensorial	Mín. 8,0
N	Aspecto	Visual	Límpido, sem impurezas

N: Necessário / S: Suplementar / M: Monitoramento

Características microbiológicas

(ANVISA. RDC nº 12/2001).

Cond.	Ensaio	Unidade	Limite
M	Coliformes a 45°C	UFC/g	Máx. 5,0
M	Estaf. Coagulase Positiva	UFC/g	Máx. 100,0

N: Necessário / S: Suplementar / M: Monitoramento

Detecção de OGM (Organismo Geneticamente Modificado)
PCR Negativo.

Contaminantes inorgânicos

(ANVISA. RDC nº 42/2013; MS. Portaria nº 685/1998).

Cond.	Ensaio	Unidade	Limite
M	Arsênio	mg/kg	Máx. 0,10
M	Chumbo	mg/kg	Máx. 0,10
M	Cobre	mg/kg	Máx. 0,10

N: Necessário / S: Suplementar / M: Monitoramento

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas

(ANVISA. RDC nº 14/2014).

Atributo		Unidade	Limite
M	Cinzas insolúveis em ácido	%	Máx. 1,5
M	Ácaros mortos	Unidade	Máx. 5

N: Necessário / S: Suplementar / M: Monitoramento

Certificações

HACCP.

Unidades de produção

Pirapozinho - SP (Via de acesso Nadir Flávia de Medeiros, s/n - CEP: 19200-000)

Sina Indústria de Alimentos Ltda. (sac@sina.ind.br)

Embalagem	Transporte	Armazenamento	Validade
Balde de polipropileno (Peso líquido 14,5 kg) Cód. Interno: 52030010	Veículo carga seca, baú simples ou sider. Evitar exposição prolongada ao sol. Não transportar com produtos que liberem odores. Pode ser paletizado, conforme necessidade do cliente.	Em local seco, fresco e limpo. Distante de paredes, fornos e de produtos com odores fortes. Não refrigerar. Empilhamento máximo: 4 baldes.	6 meses a partir da data de fabricação, desde que estocado adequadamente. Após aberto, consumir em até 30 dias.