

Título:	OILA FATS GVS 5105	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT PD 0038	11	1 de 2

OILA FATS GVS 5105 – Produto em Pó à Base de Gordura Vegetal

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

OILA FATS GVS 5105 é um produto em pó obtido a partir da secagem de gordura vegetal com baixo teor trans e outros ingredientes alimentícios através de processo *spray-dryer*.

2. INGREDIENTES

Gordura vegetal, soro de leite concentrado, xarope de glicose, caseína ácida, açúcar, antiaglutinante dióxido de silício, estabilizantes fosfato dissódico e citrato de potássio, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, reguladores de acidez hidróxido de cálcio e hidróxido de sódio. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

3. ESPECIFICAÇÕES

3.1. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

- Pó uniforme sem grumos.
- Sabor e odor lácteos e agradáveis.
- Cor creme a amarelado.
- Boa dissolução.

3.2. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Limite	Referência
Salmonella /25g*	Ausente	
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	Máx. 30000	RDC 724 e IN n° 161/2022,
Estafilococos coag. positiva (UFC/g)	Máx. 10	ANVISA
Enterobacteriaceae (UFC/g)	Máx. 10	(categoria 9.e).
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)*	Ausente	

*monitoramento anual

3.3. PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

pH (solução 10%)	Mín. 6,5
Insolubilidade (ml)	Máx. 1,0
Umidade (%)	Máx. 4,0
Lipídeos (%)	Mín. 50,0

3.4. CONTAMINANTES

Parâmetro	Limite	Referência
Metais Pesados (mg/kg)	Arsênio*	Máx. 0,4
	Chumbo*	Máx.0,16
	Cádmio*	Máx. 0,4
Micotoxinas (µg/kg)	Aflatoxina M1*	Máx. 5
Matérias estranhas Macro e Microscópicas	Areia*	Máx. 1,5%
	Ácaros mortos*	Máx. 5

*monitoramento anual

4. APLICAÇÃO

Pode ser utilizado para várias aplicações na indústria de alimentos, como um substituto de gordura vegetal em diferentes níveis, dependendo dos resultados desejados e em acordo com as Boas Práticas de Fabricação.

Antes de usar o ingrediente, verifique o atendimento á legislação no produto onde é aplicado.

5. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	627
Carboidratos (g)	37
Açúcares totais (g)	31
Açúcares adicionados (g)	2,8
Proteínas (g)	5,0
Gorduras totais (g)	51
Gorduras saturadas (g)	28
Gorduras Trans (g)	1,0
Fibra alimentar (g)	0
Sódio (mg)	443
Cálcio (mg)	273

Notas:

Contém 2,0 g de gordura trans industrial em 100 g de gordura total.

Não há presença de óleos ou gorduras parcialmente hidrogenadas.



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMERCIAL

Título:	OILA FATS GVS 5105	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT PD 0038	11	2 de 2

OILA FATS GVS 5105- Produto em Pó à Base de Gordura Vegetal

6. ARMAZENAMENTO/CONSERVAÇÃO

Na embalagem original, à temperatura ambiente, ao abrigo da luz e calor, em local fresco, seco e arejado.

7. VALIDADE

12 meses a partir da data de fabricação, quando estocado nas condições recomendadas. Após aberto, consumir em até 30 dias.

8. EMBALAGEM

Sacos de papel multifoldados, com saco de polietileno interno, contendo 25 kg.

9. TRANSPORTE

Transportar em veículo limpo, protegido contra umidade e calor, não devendo ser transportado com outros materiais que possam contaminar o produto.

CÓPIA NÃO CONTROLADA