

Produto: GORDURA VEGETAL IANDY MULTIUSO 35**1. Descrição**

Gordura vegetal composta por óleo de palma e suas frações, submetida ao processo de refino físico, sem utilização de solventes.

2. Aplicação

Produto indicado para panificação em geral, massas, massas de biscoitos, frituras, sorvetes, cosméticos e indústria química.

3. Características Físico-Químicas*

| | Mín. | | Máx. |
|---|-------------|---|-------------|
| Ponto de Fusão Capilar Aberto (°C) | 33,0 | - | 37,0 |
| Índice de Peróxido (meqO ₂ /kg) | | | 0,50 |
| Acidez – em ácido Palmítico (%) | | | 0,05 |
| Umidade e Voláteis (%) | | | 0,10 |
| Cor Lovibond (5 ¹ / ₄ ")- Vermelho | | | 4,0 |
| Sabor/ Odor | 8,0 | - | 10,0 |
| SFC-10,0°C(%) | 43,0 | - | 53,0 |
| SFC-20,0°C(%) | 20,0 | - | 30,0 |
| SFC-30,0°C (%) | 8,0 | - | 14,0 |
| SFC-40,0°C(%) | 1,0 | - | 4,0 |

*Metodologia AOCS – American Oil Chemists Society. De acordo com Resolução RDC nº 481/2021 – Requisitos Sanitários para Óleos e Gorduras Vegetais, e Instrução Normativa IN nº 87/2021

4. Características Microbiológicas

De acordo com RDC 724/2022 e IN 161/2022 da ANVISA, as análises microbiológicas não são aplicáveis.

5. Características Microscópicas

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme RDC 623/2022 da ANVISA.

6. Embalagem

É acondicionado em caixas com 24 kg líquido ou a granel.

7. Estocagem

Armazenar em local fresco, limpo, seco, longe de luz solar direta e de odores fortes.

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

Balde: 60 por palete, 4 camadas de alto.

Caixas: 50 por palete, 5 camadas de alto.

Tambor e Bag in Box de 180 kg: 4 por pallet, tambor com máximo 2 de alto.

8. Prazo de Validade

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

Demais embalagens: 12 meses a partir da data de fabricação, impressa mecanicamente na embalagem.

9. Aditivos

Antioxidante BHT (INS 321) e antiespumante dimetilpolisiloxano (INS 900).

*Por solicitação do cliente os aditivos podem ser alterados.

10. Segurança e Manuseio

A ficha de informações de Segurança de Produtos Químicos deste produto pode ser obtida por meio de qualidade@frsalimentos.com.br

11. Status OGM

Produto não contém OGM em sua composição (PCR Negativo).

12. Registro

Produto dispensado da obrigatoriedade de registro e, da necessidade de informar o início de fabricação, conforme anexo I da RDC nº 27/2010 ANVISA.

Produto: GORDURA VEGETAL IANDY MULTIUSO 35

13. Contaminantes Químicos

Arsêniomáx. 0,10 mg/kg
 Chumbomáx. 0,10 mg/kg
 Cobremáx. 0,10 mg/kg
 Referência: ANVISA RDC 722/2022 e IN 160/2022

14. Alergênicos

Sem alergênico, conforme ANVISA RDC 727/2022.

15. Irradiação

Produto não irradiado.

16. Considerações Finais

Não se aplica.

17. Informação Nutricional

| Porção de 10g (uma colher de sopa) | | | |
|------------------------------------|-----------------------|--------|---------|
| | Quantidade por Porção | %VD(*) | em 100g |
| Valor Energético | 90kcal | 5 | 900kcal |
| Carboidratos Totais | 0,0g | 0 | 0g |
| Açúcares Totais | 0,0g | 0 | 0g |
| Açúcares Adicionados | 0,0g | 0 | 0g |
| Proteínas | 0,0g | 0 | 0g |
| Gorduras Totais | 10,0g | 15 | 100g |
| Gorduras Saturadas | 4,8g | 24 | 48g |
| Gorduras Monoinsaturadas | 4,1g | 21 | 41g |
| Gorduras Poli-insaturadas | 1,1g | 6 | 11g |
| Gorduras Trans | 0,0g | 0 | 0g |
| Fibra Alimentar | 0,0g | 0 | 0g |
| Sódio | 0,0g | 0 | 0g |

*% valores Diários com base em dieta de 2.000 kcal ou 8.400kj.
 Seus valores diários podem ser necessidades energéticas.

18. Observações

- Este produto atende a regulamentação aplicável na condição em que se apresenta. Informações detalhadas sobre o atendimento às regulamentações estão disponíveis, se requisitadas.
- Para mais informações sobre outras aplicações deste produto, contate a área técnica da FRS Alimentos.
- Cabe ao usuário a responsabilidade pela identificação e atendimento das regulamentações destas aplicações.
- A FRS Alimentos reserva-se ao direito de modificar as especificações deste produto.
- As informações contidas neste documento seguem os parâmetros estabelecidos pelo nosso Sistema da Qualidade. Solicitamos que o mantenha atualizado contatando a área técnica da FRS Alimentos.