

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>EPT.OL.08.32</b>
	<b>ÓLEO DE PALMA REFINADO SAÚDE 370</b>	<b>Revisado:</b> 09/09/22 <b>Prox. Rev.:</b> 09/09/23 <b>Revisão:</b> 04

### Descrição

Óleo extraído do fruto da palmeira oleaginosa *Elaeis guineensis*, por métodos físicos (prensagem mecânica) sem uso de solventes ou outras substâncias químicas. O refino deste óleo é feito de forma natural (fisicamente).

### Uso Pretendido

Várias aplicações na indústria alimentícia como: produtos de panificação em geral, massas, biscoitos, frituras, sorvetes, cosméticos e indústria químicas.

### Ingredientes

Óleo de palma refinado e antioxidante ácido cítrico.

### Aditivo

Antioxidante ácido cítrico (ppm) ..... 50

### Especificações

Parâmetros	Mín.	Máx.
Ponto Fusão Capilar Aberto (°C)	36,0	40,0
Índice de Iodo (g I <sub>2</sub> /100g)	50,0	60,0
Índice de Peróxidos (meq/kg)	-	1,0
Acidez (%Ácido Palmítico)	-	0,10
Umidade e Voláteis (%)	-	0,10
Cor Lovibond (5 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> " Vermelho)	-	4,0
Curva de Sólidos		
SFC - 10°C (%)	44,0	52,0
SFC - 20°C (%)	16,0	23,0
SFC - 30°C (%)	9,00	14,00
SFC - 40°C (%)	4,0	8,0
SFC - 45°C (%)	-	2,5

### Características Microscópicas

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana

### Características Microbiológicas

Não se aplica.

### Contaminantes Químicos

Arsênio.....máx. 0,10 mg/kg  
 Chumbo.....máx. 0,10 mg/kg  
 Cobre.....máx. 0,10 mg/kg

### Vida de Prateleira

Embalagem	Validade	Acondicionamento
Caixa 24 kg	9 meses	Base 10 x Camada 4
Tambor 180 kg	9 meses	Base 4 x Camada 1
Unicub 1000 kg	6 meses	Base 1 x Camada 1
Recomendável o recebimento até 2/3 da data da validade.		

### Conservação

Conservar em temperatura ambiente, local limpo, seco e ao abrigo da luz. Após aberto, consumir preferencialmente em 30 dias.

### Transporte

Produto embalado: Caminhão carga seca, evitando exposição ao sol e protegido contra intempéries climáticas.

### Rotulagem

Cada embalagem é identificada com nome do produto, ingredientes, datas fabricação e validade, lote, peso, fabricante e procedência.

### Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 10 g (1 colher de sopa)			
	100 g	10 g	%VD*
Valor Energético (kcal)	900	90	5
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras Totais (g)	100	10	15
Gorduras Saturadas (g)	48	4,8	24
Gorduras Trans (g)	2,0	0,2	10
Fibra Alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### PAHs – Dioxinas e Furanos

Parâmetros	Unidade	Limites	Método
Benzo(a)pireno	µg/kg	2,0	Externo
Soma de benzopireno, benzoantraceno, benzofluoranteno e criseno	µg/kg	10,0	Externo
Somatório de dioxinas (PCDD/F-TEQ-OMS)	pg/g	Max. 0,75	Externo
Somatório de dioxinas e pcb sob a forma de dioxina (PCDD/F-PCB- -TEQ-OMS)	pg/g	Max. 1,25	Externo
Somatório de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180	ng/g	40,0	Externo

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>EPT.OL.08.32</b>
	<b>ÓLEO DE PALMA REFINADO SAÚDE 370</b>	<b>Revisado:</b> 09/09/22 <b>Prox. Rev.:</b> 09/09/23 <b>Revisão:</b> 04

Legislações	Organismo Regulador
RDC nº 722, de 01/07/2022 - Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. (A1)	Agência Nacional de Vigilância Sanitária - (ANVISA)
RDC nº 724, de 01/07/2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. (A2)	Agência Nacional de Vigilância Sanitária - (ANVISA)
RDC nº 23, de 16/02/2005 – Limites máximos de aditivos alimentares para a categoria de óleos e gorduras vegetais.	Agência Nacional de Vigilância Sanitária - (ANVISA)
RDC nº 248, de 14/09/2005 – Coadjuvantes de tecnologia para óleos e gorduras vegetais.	Agência Nacional de Vigilância Sanitária - (ANVISA)
RDC nº 270, de 22/09/2005 – Regulamento técnico para óleos e gorduras vegetais.	Agência Nacional de Vigilância Sanitária - (ANVISA)
RDC nº 623, de 09/03/22 – Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.	Agência Nacional de Vigilância Sanitária - (ANVISA)
RDC nº 727, de 01/07/22 – Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.	Agência Nacional de Vigilância Sanitária - (ANVISA)
RDC nº 481, de 15/03/2021 - Dispõe sobre os requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais	Agência Nacional de Vigilância Sanitária - (ANVISA)
RDC nº 429, de 08/10/2020 - Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. (A3)	Agência Nacional de Vigilância Sanitária - (ANVISA)
IN nº 160, de 01/07/2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. (A1)	Agência Nacional de Vigilância Sanitária - (ANVISA)
IN nº 161, de 01/07/2022 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. (A2)	Agência Nacional de Vigilância Sanitária - (ANVISA)
IN nº 75, de 08/10/2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.	Agência Nacional de Vigilância Sanitária - (ANVISA)
IN 49, de 22/12/2016 – Instrução Normativa para Óleos Vegetais Refinados	Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA)
Regulamento nº 835, 19/08/2011 – Dispõe sobre teores máximos de hidrocarbonetos aromáticos policíclicos presentes nos géneros alimentícios.	Regulamento União Europeia
Regulamento nº 1259, de 2/12/2011 – Dispõe sobre os teores máximos para as dioxinas, PCB sob a forma de dioxina e PCB não semelhantes a dioxinas nos géneros alimentícios.	Regulamento União Europeia