	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>EPT.OL.08.19</b>
	<b>ÓLEO DE ALGODÃO BOMFRITAR</b>	<b>Revisado:</b> 09/04/23 <b>Prox. Rev.:</b> 09/04/24 <b>Revisão:</b> 05

### 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.

### Uso Pretendido

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

### Ingredientes

Óleo de algodão refinado\*, antioxidantes: (INS 319) e (INS 330), antiespumante (INS 900).

\*Geneticamente modificado a partir de Agrobacterium Tumefaciens/Bacillus thuringiensis.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### Aditivo

Antioxidante TBHQ (ppm) ..... 200  
 Antioxidante ácido cítrico (ppm) ..... 50  
 Antiespumante dimetilpolisiloxano (ppm) ..... 6

### Especificações

	Característico
Odor e Sabor	
Cor (Lovibond – Cubeta 5 <sup>1/4</sup> " )	Vermelho Máx. 5,0
Acidez (% Ácido Oléico)	Máx. 0,05
Índice de Peróxido (meq/kg)	Máx. 1
Sabão (mg/kg)	Máx. 10
Índice de Iodo Wijs (g I <sub>2</sub> /100g)	100 – 123
Densidade Relativa (a 20°C)	0,918 – 0,926
Umidade e Material Volátil (%)	Max. 0,1

### 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	Código Interno
Balde 14,5 kg	9 meses	Base 12 x Camada 4	401.0147
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.

Produto granel: Caminhão com tanque de inox.

### Rotulagem

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

### Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 69 – PET 900 ml			
Porção: 13 ml (1 colher de sopa)			
	100 ml	13 ml	%VD*
Valor Energético (kcal)	831	108	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)	92	12	18
Gorduras Saturadas (g)	24	3,1	16
Gorduras Trans (g)	1,5	0,2	10
Fibra Alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

### Status OGM


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

### Detecção de OGM

PCR negativo.

### 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.08.19</b>
	<b>ÓLEO DE ALGODÃO BOMFRITAR</b>	<b>Revisado:</b> 09/04/23 <b>Prox. Rev.:</b> 09/04/24 <b>Revisão:</b> 05

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 gêneros 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 gêneros alimentícios.	Regulamento União Europeia