

Produto: GORDURA VEGETAL IANDY COCO**1. Descrição**

Produto elaborado a partir do refino do óleo de coco e/ou palmiste.

2. Aplicação

Utilizado em indústrias químicas, sobremesas, coberturas, sorvetes, biscoito de polvilho e cosméticos.

3. Características Físico-Químicas*

	Mín.		Máx.
Ponto de Fusão Capilar Aberto (°C)	26,0	-	32,0
Índice de Peróxido (meqO ₂ /kg)			0,50
Acidez – em ácido Láurico (%)			0,10
Umidade e Voláteis (%)			0,10
Cor Lovibond (5 ¹ / ₄ "- Vermelho			2,0
Índice de Iodo (cgI ₂ /g)	7,5	-	20,0
Sabor/ Odor	8,0	-	10,0
SFC-10,0°C(%)	63,0	-	75,0
SFC-20,0°C(%)	40,0	-	50,0
SFC-30,0°C (%)	0,0	-	1,5
SFC-40,0°C(%)	0,0	-	1,0

* 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 baldes com 14,5 kg líquido, tambor com 180 kg líquido, bag in box com 920 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: 64 por palete, 4 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).

**por solicitação do cliente, o antioxidante pode ser alterado ou removido.*

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 COCO

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 26/2015.

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	7,4g	37	74g
Gorduras Monoinsaturadas	2,1g	11	21g
Gorduras Poli-insaturadas	0,5g	3	5g
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 contactando a área técnica da FRS Alimentos.