	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	EPT.OL.08.06
	SAÚDE PALM ICE 35	Revisado: 09/03/22 Prox. Rev.: 09/03/23 Revisão: 00

Descrição

Óleo extraído do fruto da palmeira oleaginosa *Elaeis guineensis*, por métodos físicos, prensagem mecânica, sem uso de solventes ou outras substâncias químicas.

Baixo teor de ácidos graxos trans, sendo classificado como low trans.

Uso Pretendido

Utilizada na fabricação de sorvetes.

Ingredientes

Óleo de palma e antioxidante ácido cítrico.

Aditivo

Antioxidante ácido cítrico (ppm) 50

Especificações

Parâmetros	Mín.	Máx.
P F Capilar Aberto (°C)	34,0	38,0
Índice de Iodo (g I ₂ /100g)	50,0	60,0
Índice de Peróxidos (meq/kg)	-	1,0
Sabão	-	0
Acidez (%Ácido Palmítico)	-	0,10
Umidade e Voláteis (%)	-	0,10
Cor Lovibond (5 ¹ / ₄ " Vermelho)	-	3,0
Curva de Sólidos		
SFC - 10°C (%)	47,0	53,0
SFC - 20°C (%)	18,0	24,0
SFC - 30°C (%)	6,0	10,0
SFC - 40°C (%)	1,0	4,0
SFC - 45°C (%)	-	1,0

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
Balde 12 kg	9 meses	Base 16 x Camada 3
Caixa 20 kg	9 meses	Base 10 x Camada 4
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			
Porções por embalagem: porções			
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)	52	5,2	26
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.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	EPT.OL.08.06
	SAÚDE PALM ICE 35	Revisado: 09/03/22 Prox. Rev.: 09/03/23 Revisão: 00

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