

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

1.1. Nome do produto	Gordura Composta de Soja e Palma – Fry 400
1.2. Código interno de identificação do produto	85.374-7
1.3. Código EAN	789627960274-7
1.4. Código DUN	-
1.5. Código NCM	1516.20.00

2. COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

2.1. Descrição	Gordura Vegetal Composta Coamo Fry 400, é elaborada a partir de mix de óleos vegetais cristalizados e livre de gorduras parcialmente hidrogenadas. Apresenta maior estabilidade oxidativa, quando comparada ao ÓLEO DE SOJA REFINADO COAMO, preserva a neutralidade do sabor e odor, deixando a fritura crocante. É um produto pastoso, de fácil manuseio, podendo ser utilizado de forma fracionada. Recomendada para o mercado de Food Service e padarias.
2.2. Aplicação	Frituras de consumo imediato.
2.3. Composição	Óleos vegetais de soja* (70%) e palma (30%), antioxidante: terc-butil hidroquinona (INS 319) e antiespumante: dimetilpolisiloxano (INS 900a). (*geneticamente modificado a partir do <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Delftia acidovorans</i> e/ou <i>Stenotrophomonas maltophilia</i> e /ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Zea mays</i>). NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.
2.4. Validade	06 meses. Após aberto consumir no máximo em 30 dias.

2.5. Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 10 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	90 kcal = 378 kJ	5 %
Carboidratos	0 g	0 %
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras totais	10 g	18 %
Gorduras saturadas	2,2 g	10 %
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0 %
Sódio	0 mg	0 %

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.

3. CONSERVAÇÃO, ESTOCAGEM E TRANSPORTE

3.1. Conservação e Estocagem	Em local limpo, seco e fresco, livre de odores estranhos e ao abrigo da luz.
3.2. Transporte	Em caminhões limpos, secos, livres de odores estranhos e ao abrigo da luz.

4. PROPRIEDADES FÍSICAS, QUÍMICAS e MICROBIOLÓGICAS

4.1. Características Sensoriais	Aspecto característico e com odor e sabor neutros.
4.2. Ponto de gotejamento Mettler	25 – 35 (°C)
4.3. Estabilidade Oxidativa	Mín. 3,5 (h)
4.4. Índice de Acidez	Máx. 0,6 (mg KOH/g)
4.5. Índice de Iodo	95 – 117 (cg/g I ₂)
4.6. Índice de Peróxido	Máx. 1,0 (mEq/kg)
4.7. Umidade	Máx. 0,1 (%)
4.8. SFC	
4.8.1. 10°C	4 – 10 (%)
4.8.2. 35°C	0 – 2 (%)
4.8.3. 40°C	0 – 1 (%)

5. CONTAMINANTES

5.1. Metais Pesados	
5.1.1. Arsênio total	Máx. 0,1 mg/kg
5.1.2. Chumbo	Máx. 0,1 mg/kg
5.1.3. Cobre	Máx. 0,1 mg/kg

6. INFORMAÇÕES EMBALAGEM	
6.1. Material	Balde de Polipropileno
6.2. Paletização	
6.2.1. Empilhamento Máximo	4 baldes
6.2.2. Arranjo do Palete	16 lastros x 4 altura
6.3. Altura sem Palete	1.241 mm
6.4. Peso e Dimensões do balde	
6.4.1. Peso Líquido	14,5 kg ou 15,8 L
6.4.2. Peso Bruto	15,09 kg
6.4.3. Largura	245 mm
6.4.4. Profundidade	195 mm
6.5. Altura	320 mm
7. REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE	
ANVISA	Isento conforme a RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010.
8. INFORMAÇÕES RESPONSÁVEL TÉCNICO	
8.1. Responsável Técnico	Eng. Alexandre Cruzes
8.2. CREA	PR/77653/D
9. Referências Regulatórias	
	Resolução RDC Nº 481, de 15 de março de 2021 – ANVISA. Instrução Normativa Nº 87, de 15 de março de 2021 – ANVISA. Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022 – ANVISA. RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 – ANVISA. Instrução Normativa nº 160, de 1º de julho de 2022 – ANVISA. RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – ANVISA. Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA. Resolução GMC MERCOSUL nº 12/2011.

Isenção de responsabilidade: O produto especificado neste documento é produzido em conformidade com as referências regulatórias acima mencionadas e demais normas legais concernentes, razão pela qual todas as informações, características e recomendações trazidas nesta "Especificação de Produtos" são precisas e confiáveis até a data de sua divulgação, estando sujeitas a alterações imprevisíveis, independentemente de prévio aviso. Por isso, este documento substitui qualquer versão anterior relativa ao produto aqui identificado. O presente termo de "Especificação de Produto" é disponibilizado apenas com a finalidade de dar conhecimento ao possuidor do produto quanto a sua composição, conservação, armazenamento/estocagem, transporte, destino da sua aplicação e demais conteúdos gerais, auxiliando-o na forma que pretende usar e processar o produto. Considerando que a aplicação específica ou desejada do produto é de exclusiva competência e responsabilidade do cliente/usuário, recomenda-se o feitura de testes antes de realizar a sua aplicação definitiva ou, em persistindo dúvidas quanto as informações aqui descritas, recomenda-se também realizar prévio contato com a COAMO para fins de melhores esclarecimentos.

Fim do documento