

## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

### ÓLEO DE SOJA REFINADO COAMO TIPO 1 (Pet)

Código Interno: 24.365-7

#### DESCRIÇÃO

O óleo de soja COAMO é produzido com a mais alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF (Boas Práticas de Fabricação) e APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). É puro, claro, leve, não tem cheiro, saudável e livre de colesterol. Possui boa estabilidade oxidativa, ótima aplicabilidade, não faz fumaça e não interfere no sabor dos alimentos. É comercializado na embalagem PET com 900 mL.

#### COMPOSIÇÃO

Óleo de soja refinado (geneticamente modificado a partir do *Agrobacterium sp* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Arabidopsis thaliana* e/ou *Streptomyces viridochromogenes*), antioxidantes: terc-butil hidroquinona (INS 319) e ácido cítrico (INS 330). **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM SOJA.**

#### APLICAÇÃO

É ideal para o preparo de alimentos, frituras, saladas e culinária em geral.

#### VALIDADE

12 meses a partir da data de fabricação se mantido em condições adequadas de armazenagem. Após aberto consumir no máximo em 30 dias.

#### ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Análise	Unid.	Padrão
Cor Lovibond Cuba 5.1/4"	-	Máx. 15A/1,5V
Impurezas	(%)	Máx. 0,05
Índice de Acidez	(mg KOH/g)	Máx. 0,15
Índice de Peróxido	(meq/kg)	Máx. 1,0
Matéria Insaponificável	(%)	Máx. 1,50
Ponto de Fumaça	(°C)	Mín. 210
Sabões	(ppm)	Máx. 3,0
Umidade e Voláteis	(%)	Máx. 0,10

Padrões em conformidade com a Resolução RDC nº 270 de 22/09/2005, e Instrução Normativa Nº 49 de 22/12/2006.

#### ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Coliformes a 45°C	(UFC/g)	< 5
Staphylococcus aureus	(UFC/g)	< 10 <sup>2</sup>

Padrões em conformidade com a Resolução RDC nº12 de 02/01/2001.

#### ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Aspecto	Límpido e isento de sedimentos
Odor	Característico
Sabor	Característico

#### EMBALAGEM

Tipo Embalagem	Peso Líquido
Primária: Garrafa plástica pet de 900 ml, com proteção anti UV	900 mL
Secundária: Caixa de papelão com capacidade para 20 garrafas	17,5 Kg

#### PALETIZAÇÃO E DIMENSÕES

Código Interno	Largura A – mm	Largura B – mm	Altura mm	Emp. Máximo	Arranjo Palete	Altura sem palete	Código de Barras EAN
24.365-7	400	320	260	6 caixas	9 lastros x 6 altura	400	Produto: 789627960053-8 Caixa: 1789627960054-2

#### TRANSPORTE

Em caminhões limpos, secos e livres de odores estranhos.

#### CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Em local limpo, seco, livre de odores estranhos e ao abrigo da luz.

#### REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Isento

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 13 ml (1 colher de sopa)		
Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	108 kcal = 454 kJ	5 %
Carboidratos	0 g	0 %
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras Totais	12 g	22 %
Gorduras Saturadas	2,0 g	9 %
Gorduras Trans	0 g	**
Gorduras Monoinsaturadas	3,0 g	**
Gorduras Poliinsaturadas	6,5 g	**
Ácido Linoléico (ômega 6)	5,9 g	**
Ácido Linolênico (ômega 3)	0,6 g	**
Colesterol	0 mg	0 %
Fibra alimentar	0 g	0 %
Sódio	0 mg	0 %
Vitamina E	2 mg	20 %

(\*) % 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.

#### DADOS DE ALERGÊNICOS OU CAUSADORES DE INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES

Alergênicos (***)	Presença	Livre de contaminação cruzada
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Não	Sim
Crustáceos	Não	Sim
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Sim
Amendoim	Não	Sim
Soja	Sim	Não
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	Não	Sim
Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)	Não	Sim
Avelãs ( <i>Corylus ssp.</i> )	Não	Sim
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> )	Não	Sim
Castanha do Brasil ou Castanha do Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	Não	Sim
Macadâmias ( <i>Macadâmia ssp.</i> )	Não	Sim
Nozes ( <i>Juglans ssp.</i> )	Não	Sim
Noz Pecã ( <i>Carya ssp.</i> )	Não	Sim
Pistaches ( <i>Pistacia ssp.</i> )	Não	Sim
Pinoli ( <i>Pinus ssp.</i> )	Não	Sim
Castanhas ( <i>Castanea ssp.</i> )	Não	Sim
Látex natural	Não	Sim

(\*\*\*) Legislação: RDC nº26 de 03/07/2015.

#### METAIS PESADOS (IV)

Análise	Unid.	Padrão
Arsênio	(mg/kg)	Máx. 0,1
Chumbo	(mg/kg)	Máx. 0,1
Antimônio	(mg/kg)	Máx. 2,0
Cádmio	(mg/kg)	Máx. 1,0
Cromo	(mg/kg)	Máx. 0,1
Mercúrio	(mg/kg)	Máx. 0,01
Níquel	(mg/kg)	Máx. 4,0
Selênio	(mg/kg)	Máx. 0,05
Zinco	(mg/kg)	Máx. 50
Estanho	(mg/kg)	Máx. 250
Cobre	(mg/kg)	Máx. 0,1

(IV) Análise de monitoramento com frequência anual.

Padrões em conformidade com a Resolução RDC nº685 de 27/08/1998, RDC nº 42 de 29/08/2013, Decreto nº 55.871 de 26/03/1965.

#### RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PRODUTO

Nome: Alexandre Cruzes. Profissão:

Engenheiro Químico - Conselho Federal de Engenharia Arquitetura e Agronomia

Crea: PR/77653/D.

Cargo: Gerente Industrial de Óleo.