

	ÓLEO DE COCO VIRGEM - 5L - CÓDIGO 345	
	Código do Documento: 008_FT0574	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/01/2025

1. DESCRIÇÃO

Óleo de coco virgem

2. APLICAÇÃO

Alimentos em geral.

3. INDREDIENTES

Óleo de coco (cocos nucifera L.).

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Indonésia

8. PESO LÍQUIDO

5L

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (RDC 429/20 E IN 75/20)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100ml
Valor energético (kcal)	828
Carboidratos (g)	0
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	ÓLEO DE COCO VIRGEM - 5L - CÓDIGO 345	
	Código do Documento: 008_FT0574	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/01/2025

Gorduras totais (g)	92
Gorduras saturadas (g)	85
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	0

10. VALORES MÁXIMOS DE ACIDEZ E ÍNDICE DE PERÓXIDOS PARA ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS (IN 87/21)

Tipo de óleo ou gordura	Valor máximo de acidez
Óleos prensados a frio e não refinados	4,0 mg KOH/g

Tipo de óleo ou gordura	Valor máximo do índice de peróxidos
Óleos prensados a frio e não refinados	15 meq/kg

11. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RDC 724/22 E IN 161/22)

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
-	-	-

12. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINANTES (RDC 722/22 E IN 160/22)

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	ÓLEO DE COCO VIRGEM - 5L - CÓDIGO 345	
	Código do Documento: 008_FT0574	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/01/2025

Óleos e gorduras comestíveis de origem vegetal e ou animal, incluindo margarina	Arsênio total	0,10
	Chumbo	0,10
Óleos e gorduras virgens, exceto azeites de oliva	Cobre	0,40

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
-	-	-

13. LIMITE DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS (RDC 623/22)

7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

14. IRRADIAÇÃO DE ALIMENTO (RDC 21/01)

Alimento não tratado por processo de irradiação.

15. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO (DECRETO 4680/03)

Não transgênico. Não contém ingrediente transgênico. Não produzido a partir de transgênico.

16. VALIDADE

Embalagem fechada: 24 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir até 45 dias desde de que respeitado o modo de armazenamento e mantendo a embalagem bem fechada.

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	ÓLEO DE COCO VIRGEM - 5L - CÓDIGO 345	
	Código do Documento: 008_FT0574	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/01/2025

17. IDENTIFICAÇÃO

É composta por: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

18. TRANSPORTE

Deve ocorrer em veículos em bom estado de conservação, limpos, livre de contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

19. ARMAZENAMENTO

Em local fresco e seco (temperatura máxima 30°C), sem incidência de luz solar, livre de contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

O óleo de coco solidifica em temperaturas abaixo de 25°C.

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso