

 <b>BALAN</b> Ingredientes	<b>FICHA TÉCNICA DO PRODUTO</b>		
	<b>Código:</b> FTP-GCQ-COR-004	<b>Versão:</b> 1.000	<b>Data:</b> 17.08.2018

**Produto****ÓLEO DE SOJA****Tipo****REFINADO "Food Grade"****Descrição**

Produto resultante da neutralização, branqueamento e desodorização do óleo proveniente de grãos de soja (Glycine Max).

Límpido, de coloração clara, com sabor e odor característico.

**Ingredientes**

Óleo de soja refinado, Ácido Cítrico - INS 330 (máx. 50 ppm), Antioxidante: TBHQ - INS 319 (máx. 200 ppm) ou BHT - INS 321 (máx. 100 ppm).

**Não contém Glutén.**

**ALÉRGENOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA.**

**Aplicação**

Frituras / Massas / Pães / Aspersão / Indústrias alimentícia e química em geral.

**Informação Nutricional** (Porção 13 ml: 1 colher de sopa)

Quantidade por porção		% VD(*)
Valor Energético	104 kcal = 437 J	5
Carboidratos	0,0 g	0
Proteínas	0,0 g	0
Gorduras totais	11,5 g	21
Gorduras saturadas	2,0 g	9
Gorduras trans	0,0 g	(**)
Gorduras monoinsaturadas	3,0 g	(**)
Gorduras poliinsaturadas	6,5 g	(**)
Colesterol	0,0 mg	(**)
Fibra alimentar	0,0 mg	0
Sódio	0,0 g	0
Vitamina E	2,0 mg	20

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

(\*\*) VD não estabelecido.

**Características físico-químicas**

Cond.	Ensaio	Unidade	Limite
N	Acidez (Ác. Oleico)	%	Máx. 0,05
S	Índice de Acidez	mgKOH/g	Máx. 0,10
N	Umidade	%	Máx. 0,05
S	Fósforo	ppm	Máx. 0,5
N	Índice de Refração	raia D a 40°C	1,466 - 1,470
N	Índice de Iodo	cgl/g	120 - 143
N	Índice de Saponificação	mgKOH/g	189 - 195
S	Ponto de Fumaça	°C	Min. 210
S	Clorofila	ppm	Máx. 0,5
N	Índice de Peróxidos	mEqO <sub>2</sub> /kg	Máx. 2,5
N	Cor Lovibond 5. ¼"	cuba 5 1/4	Máx. 25 Y
		cuba 5 1/4	Máx. 2,5 R
S	Densidade	g/l a 20°C	0,919 - 0,920
S	Mat. Insaponificável	%	Máx. 1,50
S	Ins. Êter de Petróleo	%	Máx. 0,05
N	Sabões	ppm	Isento

N: Necessário / S: Suplementar / M: Monitoramento

**Características microbiológicas**

(ANVISA. RDC nº 12/2001).

Cond.	Ensaio	Unidade	Limite
M	Coliformes a 45°C	UFC/g	Máx. 5,0
M	Estaf. Coagulase Positiva	UFC/g	Máx. 100,0

N: Necessário / S: Suplementar / M: Monitoramento

**Deteção de OGM** (Organismo Geneticamente Modificado)

**NCM:1507.90.1**

Embalagem	Transporte	Armazenamento	Validade
Bag in Box 920 Kg.	Protegido de intempérie, em veículo seco e devidamente limpo, isento de resíduos e odores fortes. Não deve ser transportado com outros produtos ou materiais que possam contaminá-lo. Evitar exposição prolongada ao sol. Pode ser paletizado, conforme necessidade do cliente.	Em local seco, fresco e limpo. Distante de paredes, fornos e de produtos com odores fortes. Empilhamento máximo: 6 caixas.	6 meses a partir da data de fabricação, desde que estocado adequadamente. Após aberto, consumir em até 30 dias.

**Contaminantes inorgânicos**

(ANVISA. RDC nº 42/2013; MS. Portaria nº 685/1998).

Cond.	Ensaio	Unidade	Limite
M	Arsênio	mg/kg	Máx. 0,10
M	Chumbo	mg/kg	Máx. 0,10
M	Cobre	mg/kg	Máx. 0,10

N: Necessário / S: Suplementar / M: Monitoramento

**Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas**

(ANVISA. RDC nº 14/2014).

Cond.	Atributo	Unidade	Limite
M	Cinzas insolúveis em ácido	%	Máx. 1,5
M	Ácaros mortos	Unidade	Máx. 5

N: Necessário / S: Suplementar / M: Monitoramento

**Certificações**

HACCP / KOSHER.