Vimacedo Comércio Ltda.
+55 11 2209-6090
qualidade@vimacedo.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto

Óleo de Amendoim Refinado

DESCRIÇÃO

O óleo é elaborado por meio de grãos de amendoim selecionados, semente da planta herbácea Arachis hypogaea L., da família das Fabaceaes. Submetido ao processo de extração e refino, tendo como resultado um óleo puro e claro, com ótima relação de ácidos graxos.

COMPOSIÇÃO

Óleo de Amendoim Refinado e antioxidante TBHQ (INS 319).
NÃO CONTÉM GLÚTEN.
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE AMENDOIM
Não há cultivos de amendoim geneticamente modificado liberado para plantio comercial em território brasileiro.

PAÍS DE ORIGEM

Brasil

Peso líquido:

900 ml

Peso Bruto:

10,7 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 13 ml (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 ml	13 ml	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	900	108	5%
Carboidratos (g)	0	0	0%
Açúcares Totais (g)	0	0	**
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0 %
Proteínas (g)	0	0	0%
Gordura totais (g)	100	12	18%
Gordura saturada (g)	15	1,8	9%
Gordura trans (g)	0	0	**
Gordura monoinsaturada (g)	80	9,5	48%
Ômega 3	77	9,3	**
Gordura poli-insaturada (g)	4,9	0,6	3%
Colesterol (mg)	0	0	0 %
Fibra alimentar (g)	0	0	0%
Sódio (mg)	0	0	0%
Vitamina E (mg)	15	1,8	12 %

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

EMBALAGEM

Embalagem primária: Plástico

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Conserve melhor o seu óleo de coco extravirgem mantendo-o em local seco e protegido de luz solar e longe de fontes de calor. Temperatura máxima de armazenamento recomendada de 30°C.
Após aberto a embalagem, consumo o produto utilize-o em até 45 dias. O Óleo de Coco Solidifica em temperaturas abaixo de 25°C.
Este produto não é um medicamento nem deve ser usado como tal.

ANÁLISES

Óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal - Óleos prensados a frio e não refinados (RDC Nº270, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Acidez	máximo 4,0 mg KOH/g
Índice de peróxidos	máximo 15 meq/kg

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Margarinas e cremes vegetais	Salmonella/25g	Ausente
	Enterobacteriaceae/g	10^2
	Bolores e Leveduras/g	10^3

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA)	
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Metais inorgânicos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio, Cádmio, Chumbo, Cobre	< 0,1 mg/kg

"As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição."
Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda