



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

## FICHA TÉCNICA

### Produto

#### Óleo de Girassol Torrado

### DESCRIÇÃO

O óleo de gergelim torrado serve principalmente como um condimento saboroso e aromático em pratos culinários, especialmente na cozinha asiática. Além disso, possui propriedades benéficas para a saúde, como ação antioxidante, anti-inflamatória e auxílio na prevenção de doenças cardíacas.

### COMPOSIÇÃO

Óleo de Gergelim.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN**

**ALERGICOS: PODE CONTER AMÊNDOA E PISTACHE.**

### PAÍS DE ORIGEM

Brasil

### Peso líquido:

150 ml – 24 unidades

### Peso Bruto:

4 kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 13 ml (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 ml	13 ml	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	823	107	15%
Carboidratos (g)	0	0	0%
Açúcares Totais (g)	0	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	0	0	0%
Gordura totais (g)	92	12	15%
Gordura saturada (g)	14	1,7	9%
Gordura trans (g)	0	0	0%
Fibra alimentar (g)	0	0	0%
Sódio (mg)	0	0	0%

\* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

### VALIDADE

12 meses da data de fabricação. Após aberto consumir em 30 dias.

### 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 N°270, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Acidez	máximo 4,0 mg KOH/g
Índice de peróxidos	máximo 15 meq/kg

Padrões microbiológicos (RDC N° 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 <sup>2</sup>
	Bolores e Leveduras/g	10 <sup>3</sup>

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 N° 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 contactando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda