

GORDURAS VEGETAIS COAMO

A linha institucional dos ALIMENTOS COAMO é composta por vários tipos de gorduras vegetais, produzidas com alta tecnologia e obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. São destinadas para aplicação em frituras, aspersão, massas, biscoitos, doces, salgados, panificação industrial e confeitaria, além de multiuso em outras aplicações na indústria de alimentos. Originadas de **soja não-transgênica** e disponíveis em diversas embalagens para variadas aplicações.



Código Interno	Produto	Acondicionamento	Largura a (mm)	Largura b (mm)	Altura (mm)	Emp. Máximo	Arranjo Pallet*	Altura sem pallet	Peso Bruto (kg)	Código de Barras EAN
27023-3	COAMO FRY 810	Balde 15kg	300	300	305	4 baldes	12 lastros X 4 altura	1.220	15,629	Produto 789627960072-9 Balde NA
24149-7	COAMO FRY 850	Caixa 24kg	420	305	240	5 caixas	8 lastros X 5 altura	1.200	24,820	Produto 789627960073-6 Caixa NA
28288-6	COAMO FRY 1000	Caixa 24kg	420	305	240	5 caixas	8 lastros X 5 altura	1.200	24,820	Produto 789627960101-6 Caixa NA
31068-9	COAMO FRY 1000	Granel	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	Produto NA
30427-8	COAMO FRY 1200	Granel	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	Produto NA
30520-7	COAMO SPRAY 900	Granel	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	Produto NA
30349-2	COAMO MASS 700	Caixa 24kg	420	305	240	5 caixas	8 lastros X 5 altura	1.200	24,820	Produto 789627960133-7 Caixa NA
29242-3	COAMO MASS 700	Granel	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	Produto NA
23662-0	COAMO MASS 800	Caixa 24kg	420	305	240	5 caixas	8 lastros X 5 altura	1.200	24,850	Produto 789627960057-6 Caixa NA
32760-3	COAMO MASS 800	Granel	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	Produto NA
31320-0	COAMO MASS 850	Caixa 24kg	420	305	240	5 caixas	8 lastros X 5 altura	1.200	24,820	Produto 789627960132-0 Caixa NA
31736-1	COAMO MASS 850	Granel	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	Produto NA



COAMO FRY 810 (1) / COAMO FRY 850 (2)

DESCRIÇÃO

As gorduras COAMO FRY 810 e COAMO FRY 850 são desenvolvidas com a mais alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Apresentam boa estabilidade oxidativa, plasticidade e propiciam um maior tempo de vida útil do produto final, preservando a neutralidade de sabor e odor das frituras. São originadas de **soja não-transgênica** e estão disponíveis em balde (1) e caixa de papelão (2).

MARCA

ALIMENTOS COAMO

ÁREAS DE APLICAÇÃO

As gorduras COAMO FRY 810 e COAMO FRY 850 são indicadas para aplicação em frituras em geral, na fabricação de salgadinhos, snacks e biscoitos de polvilho.

BENEFÍCIOS POTENCIAIS

- Boa estabilidade oxidativa quando submetida ao aquecimento prolongado;
- Bom shelf life do produto final;
- Boa adesão de condimentos na superfície do produto.

COMPOSIÇÃO

Óleos vegetais hidrogenados, antioxidantes: terc-butil-hidroquinona (INS 319) e ácido cítrico (INS 330) e antiespumante: dimetilpolisiloxana (INS 900a). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Índice de Acidez (mg KOH/g)	máx. 0,15%
Índice de Peróxido (meq/kg)	máx. 1,0%
Ponto de Fusão (°C) (1)	26 - 30
Ponto de Fusão (°C) (2)	34 - 38
Estabilidade Oxidativa (h)	mín. 9,0

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Aspecto	característico
Sabor	neutro
Odor	neutro

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C	< 3 NMP/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² UFC/g

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	90 kcal=378 kJ	5%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	10 g	18%
Gorduras saturadas (1)	1,7 g	8%
Gorduras saturadas (2)	2,3 g	10%
Gorduras trans (1)	2,4 g	**
Gorduras trans (2)	2,7 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	0 mg	0%

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

VALIDADE

06 meses a partir da data de fabricação em condições adequadas de armazenagem.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Local fresco, seco, livre de odores e evitando exposição ao sol. Recomenda-se o empilhamento máximo de 04 baldes (1) ou 05 caixas (2).

Tanque de aço inox ou aço carbono revestido com epóxi: controle de temperatura e agitação. Recomenda-se temperatura de armazenagem entre (1) 30-40°C e (2) 40-50°C, para manutenção da fluidez.

EMBALAGEM

- (1) Balde plástico em polipropileno 15 kg
- (2) Primária: Saco de polietileno / Secundária: caixa de papelão com capacidade para 24kg.

TRANSPORTE

Em caminhões limpos, secos, livre de odores e ao abrigo da luz solar.

REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Isento



COAMO FRY 1000

DESCRIÇÃO

A gordura COAMO FRY1000 foi desenvolvida com a mais alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Apresenta boa estabilidade oxidativa, plasticidade e propicia um maior tempo de vida útil do produto final, preservando a neutralidade de sabor e odor das frituras. É originada de **soja não-transgênica** e está disponível em caixa de papelão (1) e granel (2).

MARCA

ALIMENTOS COAMO

ÁREAS DE APLICAÇÃO

A gordura COAMO FRY 1000 é indicada para aplicação em frituras em geral, na fabricação de salgadinhos, snacks e biscoitos de polvilho.

BENEFÍCIOS POTENCIAIS

- Boa estabilidade oxidativa quando submetida ao aquecimento prolongado;
- Bom shelf life do produto final;
- Boa adesão de condimentos na superfície do produto.

COMPOSIÇÃO

Óleos vegetais interesterificados, antioxidantes: terc-butil-hidroquinona (INS 319) e ácido cítrico (INS 330) e antiespumante: dimetilpolisiloxana (INS 900a). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Índice de Acidez (mg KOH/g)	máx. 0,6%
Índice de Peróxido (meq/kg)	máx. 10
Ponto de Fusão (°C)	40 - 46
Estabilidade Oxidativa (h)	mín. 5,0

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Aspecto	característico
Sabor	neutro
Odor	neutro

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C	< 3 NMP/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² UFC/g

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	90 kcal=378 kJ	5%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	10 g	18%
Gorduras saturadas	3,6 g	16%
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	0 mg	0%

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

VALIDADE

- (1) 06 meses a partir da data de fabricação em condições adequadas de armazenagem.
- (2) 30 dias a partir da data de fabricação em condições adequadas de armazenagem.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

- (1) Local fresco, seco, livre de odores e evitando exposição ao sol. Recomenda-se o empilhamento máximo de 05 caixas.
- (2) Tanque de aço inox ou aço carbono revestido com epóxi: controle de temperatura e agitação. Recomenda-se temperatura de armazenagem entre 40-50°C, para manutenção da fluidez.

EMBALAGEM

- (1) Primária: Saco de polietileno / Secundária: caixa de papelão com capacidade para 24kg.
- (2) A granel em caminhão tanque.

TRANSPORTE

Caixa: Em caminhões limpos, secos, livre de odores e ao abrigo da luz solar.

A Granel: Caminhão tanque aço inox, isolado termicamente, enre 40/50°C

REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Isento



COAMO SPRAY 900 (1) / COAMO FRY 1200 (2)

DESCRIÇÃO

As gorduras COAMO SPRAY 900 e COAMO FRY 1200 são desenvolvidas com a mais alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. São gorduras parcialmente hidrogenadas, fluídas, apresentam boa estabilidade oxidativa e propiciam um maior tempo de vida útil ao produto final, preservando a neutralidade de sabor e odor. São originadas de **soja não-transgênica** e comercializadas somente a granel.

MARCA

ALIMENTOS COAMO

ÁREAS DE APLICAÇÃO

As gorduras COAMO SPRAY 900 e COAMO FRY 1200 foram desenvolvidas especialmente para serem aplicadas em frituras, aspersões industriais para snacks e salgadinhos em geral.

BENEFÍCIOS POTENCIAIS

- Neutralidade de sabor e odor;
- Boa plasticidade;
- Boa adesão de condimentos na superfície do produto;
- Bom desempenho e rendimento em frituras;

COMPOSIÇÃO

Óleos vegetais hidrogenados, antioxidantes: terc-butil-hidroquinona (INS 319) e ácido cítrico (INS 330) e antiespumante: dimetilpolisiloxana (INS 900).

NÃO CONTÉM GLÚTEN

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Índice de Acidez (mg KOH/g)	máx. 0,15%
Índice de Peróxido (meq/kg)	máx. 1,0%
Ponto de Fusão (°C) - SPRAY 900 (1)	20-25
Ponto de Fusão (°C) - FRY 1200 (2)	15-20

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Aspecto	característico
Sabor	neutro
Odor	neutro

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C	< 3 NMP/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² UFC/g

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	90 kcal=378 kJ	5%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	10 g	18%
Gorduras saturadas (1)	1,7g	7%
Gorduras saturadas (2)	1,5 g	7%
Gorduras trans (1)	2,5 g	**
Gorduras trans (2)	0,7 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	0 mg	0%

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

VALIDADE

30 dias a partir da data de fabricação se mantida em condições adequadas de armazenagem.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

- Tanque de aço inox ou aço carbono revestido com epóxi, controle da temperatura e agitação. Recomenda-se temperatura de armazenagem entre 40-50°C, para manutenção da fluidez.

EMBALAGEM

A granel

TRANSPORTE

Caminhão com tanque aço inox, isolado termicamente, entre 40 e 50°C.

REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Isento



COAMO MASS 700 (1) / COAMO MASS 800 (2) / COAMO MASS 850 (3)

DESCRIÇÃO

As gorduras vegetais COAMO MASS 700, 800 e 850 são desenvolvidas com a mais alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. São gorduras parcialmente hidrogenadas, apresentam boa estabilidade oxidativa, plasticidade e facilidade de desenvolvimento da massa. Deixam os bolos e massas mais leves e fofos, realçando o sabor e textura dos alimentos, conferindo leveza a doces e sobremesas. São originadas de **soja não-transgênica** e estão disponíveis em caixa de papelão e a granel.

MARCA

ALIMENTOS COAMO

ÁREAS DE APLICAÇÃO

As gorduras COAMO MASS 700, 800 e 850 foram desenvolvidas especialmente para serem utilizadas na preparação de massas, biscoitos, doces, salgados, panificação industrial e confeitaria, além de multiuso em outras aplicações na indústria de alimentos.

BENEFÍCIOS POTENCIAIS

- Boa estabilidade oxidativa quando submetida ao aquecimento prolongado;
- Bom shelf life do produto final;
- Boa plasticidade;
- Neutralidade de sabor e odor.

COMPOSIÇÃO

Óleos vegetais hidrogenados, antioxidantes: butil-hidroxitolueno - BHT (INS 321) e ácido cítrico (INS 330).

NÃO CONTÉM GLÚTEN

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Índice de Acidez (mg KOH/g)	máx. 0,15%
Índice de Peróxido (meq/kg)	máx. 1,0%
Ponto de Fusão (°C) - MASS 700 (1)	38 - 42
Ponto de Fusão (°C) - MASS 800 (2)	36 - 40
Ponto de Fusão (°C) - MASS 850 (3)	34 - 38

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Aspecto	característico
Sabor	neutro
Odor	neutro

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C	< 3 NMP/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² UFC/g

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	90 kcal=378 kJ	5%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	10 g	18%
Gorduras saturadas	2,5 g	11%
Gorduras <i>trans</i>	3,6 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	0 mg	0%

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

VALIDADE

12 meses a partir da data de fabricação se mantida em condições adequadas de armazenagem.
A granel: 30 dias.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

- Caixa: local fresco, seco, livre de odores e evitando exposição ao sol. Recomenda-se o empilhamento máximo de 05 caixas.
- Granel: Tanque de aço inox ou aço carbono revestido com epóxi, controle da temperatura e agitação. Recomenda-se temperatura de armazenagem entre 40-50°C, para manutenção da fluidez.

EMBALAGEM

Primária: Saco de polietileno / Secundária: caixa de papelão com capacidade para 24kg.

A granel

TRANSPORTE

Caixa: em caminhões limpos, secos, livre de odores e ao abrigo da luz solar.
A granel: caminhão com tanque aço inox, isolado termicamente, entre 40 e 50°C.

REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Isento