

## ÓLEO DE SOJA REFINADO COAMO

O ÓLEO DE SOJA REFINADO COAMO - Tipo1 é produzido com a mais alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. É puro, claro, leve, não tem cheiro, saudável e perfeito para o preparo de alimentos, frituras, saladas e culinária em geral. Rico em ômega 3, ômega 6 e vitamina E, Zero de gordura trans e livre de colesterol. Possui boa estabilidade oxidativa, ótima aplicabilidade, não faz fumaça e não interfere no sabor dos alimentos. Está disponível nas embalagens PET e lata.



Código Interno	Produto	Cont. Líquido	Acondicionamento	Largura a (mm)	Largura b (mm)	Altura (mm)	Emp. Máximo	Arranjo Pallet*	Altura sem pallet	Peso Bruto (kg)	Código de Barras EAN
24365-7	ÓLEO DE SOJA PET	900ml	Caixa com 20 unidades	410	320	260	6 caixas	9 lastros X 6 altura	1.560	17,400	Produto 789627960053-8 Caixa 789627960054-5
18325-5	ÓLEO DE SOJA LATA	900ml	Caixa com 20 unidades	430	345	195	7 caixas	8 lastros X 7 altura	1.365	18,430	Produto 789627960007-1 Caixa 789627960018-7



## ÓLEO DE SOJA REFINADO COAMO

### DESCRIÇÃO

O ÓLEO DE SOJA REFINADO COAMO - Tipo1 é produzido com a mais alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. É puro, claro, leve, não tem cheiro, saudável, rico em ômega 3, ômega 6 e vitamina E, Zero de gordura trans e livre de colesterol. Possui boa estabilidade oxidativa, ótima aplicabilidade, não faz fumaça e não interfere no sabor dos alimentos. Está disponível nas embalagens PET (1) e lata (2). Originadas de **soja não-transgênica**.

### MARCA

ALIMENTOS COAMO

### ÁREAS DE APLICAÇÃO

O ÓLEO DE SOJA REFINADO COAMO - Tipo 1 é ideal para o preparo de alimentos, frituras, saladas e culinária em geral e possui boa estabilidade oxidativa, não faz fumaça e não interfere no sabor dos alimentos.

### BENEFÍCIOS POTENCIAIS

- Boa estabilidade oxidativa
- Ótima aplicabilidade
- Proporciona maciez no produto final.

### COMPOSIÇÃO

Óleo de soja refinado e antioxidantes: terc butil hidroquinona (INS 319) e ácido cítrico (INS 330).  
**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade e voláteis	máx. 0,10%
Índice de acidez (mg KOH/g)	máx. 0,10
Ponto de fumaça	mín. 210°C
Matéria insaponificável	máx. 1,50%
Índice de peróxido (meq/kg)	máx. 1,0
Sabões (ppm)	máx. 3,0
Impurezas (insolúveis em éter de petróleo P.E. 30 a 60°C)	máx. 0,05%

### ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Aspecto a 25°C	Límpido, isento de sedimentos
Odor	característico
Sabor	característico
Cor	característico

### TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 13ml (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	104 kcal=437 kJ	5%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	11,5 g	21%
Gorduras saturadas	2 g	9%
Gorduras trans	0 g	**
Gorduras Monoinsaturadas	3,0 g	**
Gorduras Poliinsaturadas	6,5 g	**
Ácido Linoléico (ômega 6)	6,0 g	**
Ácido Linolênico (ômega 3)	0,5 g	**
Colesterol	0 mg	0%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	0 mg	0%
Vitamina E	2 mg	20%

\* % 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.

### ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

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

### VALIDADE

12 meses a partir da data de fabricação em condições adequadas de armazenagem. Após aberto consumir no máximo em 30 dias.

### CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Conservar em local seco e longe de fonte de calor ao abrigo da luz.

### EMBALAGEM

- (1) Primária: Garrafa plástica PET de 900ml, com proteção anti UV.  
(1) Secundária: Caixa de papelão com capacidade para 20 garrafas.  
(2) Primária: Lata de folhas de flandres de 900 ml.  
(2) Secundária: Caixa de papelão com capacidade para 20 latas.

### TRANSPORTE

Em caminhões limpos, secos e livre de odores.

### REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Não aplicável.