


## ANEXO A- FOLHA DE ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

	<b>C.I. TEQUENDAMA S.A.S.</b>	Código: FT-28
		Versão: 07
	<b>Ficha Técnica de:</b> <b>GORDURA VEGETAL DE PALMA MULTIUSO</b>	Vigente desde: 17/08/2022
		Página 1 de 5

<b>Elaborado por</b>	Chefe de Segurança de Qualidade
<b>Revisado por</b>	Assistente SIG
<b>Aprovado por</b>	Diretor de Segurança de Qualidade

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Gordura semissólidas à temperatura ambiente e branca, de origem vegetal.

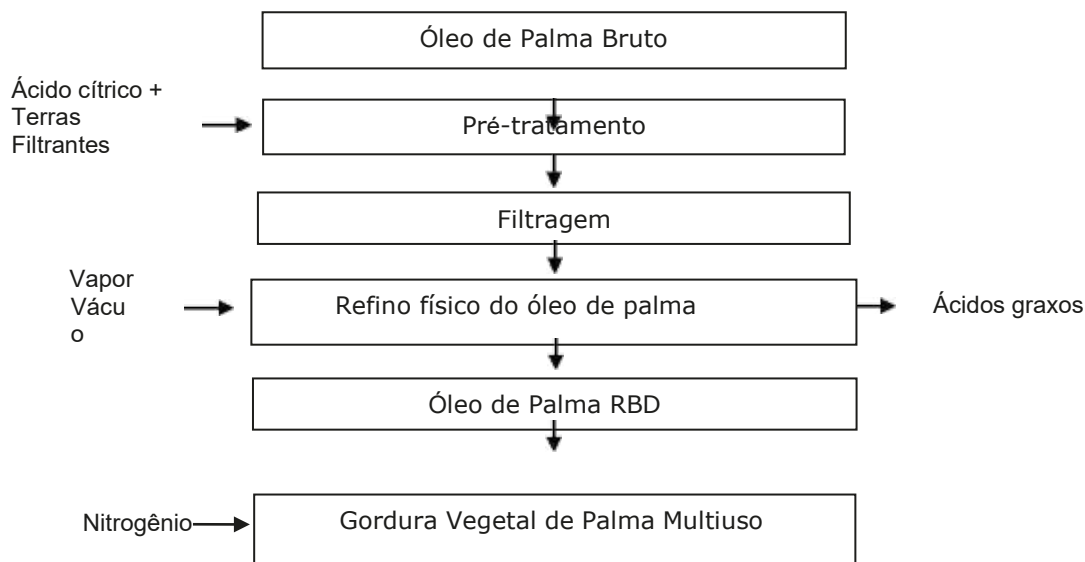
**1.1** Ingredientes: Óleo de Palma.

**1.2** Propriedades Sensoriais:

- Cheiro: Específico para o produto, livre de odores estranhos e rançosos.
- Sabor: Específico para o produto, livre de sabores estranhos e rançosos

### 2. PROCESSO DE PRODUÇÃO:

Obtido mediante branqueamento e refino físico de óleo de palma orgânico bruto.



### 3. APLICAÇÕES:

Este produto pode ser utilizado para obter oleína e estearina de palma, por meio do fracionamento físico. Também, como gordura para padaria, fritura e outros usos.

#### 3.1 USO NÃO PREVISTO:


A reembalagem do produto sem levar em consideração os devidos cuidados. Qualquer uso diferente do estabelecido neste documento.

### 4. EMBALAGEM:

Ver anexo da embalagem.

<i>Data da última Revisão</i> 17/08/2022	<i>Responsável da Revisão</i> Chefe de Segurança da Qualidade
---------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

**ANEXO A- FOLHA DE ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO**

	<b>C.I. TEQUENDAMA S.A.S.</b>	Código: FT-28
		Versão: 07
	<b>Ficha Técnica de: GORDURA VEGETAL DE PALMA MULTIUSO</b>	Vigente desde: 17/08/2022
		Página 2 de 5


**5. PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:**

<b>Parâmetros</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>	<b>Método</b>
Acidez, como ácido palmítico em (%)	---	0,1	AOCS Ca 5a-40
Humidade e matéria volátil em (%)	---	0,05	AOCS Ca 2c-25
Impurezas insolúveis em (%)	---	0,05	AOCS Ca 3-46
Cor Lovibond (5 ¼")	---	3,0 R	AOCS Cc 13e-92
Valor de peróxidos em (mq.O <sub>2</sub> / Kg)	---	1	AOCS Cd 8-53
Valor de lodo em (g / 100g)	51	54	AOCS Cd 1d-92
Ponto de Fusão em (°C)	36	38	AOCS Cc 3-25
Conteúdo de sólidos graxos por NMR em (%)			AOCS Cd 16-81
N10	52	60	---
N20	24	33	---
N30	7	12	---
N40	---	5	---
Perfil cromatográfico, (%)			AOCS Ce 1a-13
Caprílico (C-8:0)	---	---	---
Cáprico (C-10:0)	---	---	---
Láurico (C-12:0)	---	0,5	---
Mirístico (C-14:0)	0,7	1,5	---
Palmítico (C-16:0)	41	45	---
Palmitoleico (C-16:1)	---	0,3	---
Esteárico (C-18:0)	3	5	---
Oleico (C-18:1)	38	43	---
Linoleico (C-18:2)	8	11	---
Linolénico (C-18:3)	---	0,4	---
Araquídico (C-20:0)	---	0,4	---
Valor de saponificação (mg KOH / g)	195	205	AOCS Cd 3-25

AOCS: American Oil Chemist's Society.

<i>Data da última Revisão</i>	<i>Responsável da Revisão</i>
17/08/2022	Chefe de Segurança da Qualidade

**ANEXO A- FOLHA DE ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO**

	<b>C.I. TEQUENDAMA S.A.S.</b>	Código: FT-28
		Versão: 07
	Ficha Técnica de: <b>GORDURA VEGETAL DE PALMA MULTIUSO</b>	Vigente desde: 17/08/2022
		Página 3 de 5

**6. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:**

Parâmetro	Mínimo	Máximo	Método
Mesófilos (ufc / g)	---	10 x 10 <sup>3</sup>	Contagem em placa
E. Coli / g	---	Ausente	Contagem em tubo
Salmonella / 25 g	---	Ausente	Isolamento e identificação
Fungos e leveduras (ufc / g)	---	< 10	Contagem em placa
Staphylococcus aureus (ufc / g)	---	< 100	Contagem em placa

**7. VALOR NUTRICIONAL (POR 100g):**

Energia [kJ]	3700 kJ (900 kcal)	Fibra [g]	0.
Gorduras Totais [g]	100	Açúcar (g):	0.
Gordura Saturada [%]	49,5%	Proteína (g):	0.
Gorduras Trans [%]	<0.50%	Vitaminas A, C (ppm):	0.
Gordura Poliinsaturada [%]	10%	Ferro (ppm):	0.
Gordura Monoinsaturada [%]	40%	Cálcio (ppm):	0.
Colesterol (mg/Kg):	0.	Potássio (ppm):	0.
Sódio (mg):	0.	Fósforo (ppm):	0.
Carboidratos (g):	0.	Magnésio (ppm):	0.

**8. CONDIÇÕES DE ALMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO:**

Armazenar e distribuir em lugar refrigerado (< 20 °C) e seco, longe de cheiros fortes e da luz direta do sol.

**9. PRAZO DE VALIDADE:**

Se recomenda utilizar a Gordura Vegetal em um período de até 12 meses a partir de sua data de produção.

**10. CÓDIGO DE RASTREABILIDADE:**

Rastreabilidade por código de lote:

Exemplo embalagem: S01223601:


S: Produto Natural / 01: mês de produção / 22: Ano de produção / 36: Ponto de fusão/ 01: Consecutivo para tipo de produto fabricado durante um mês.

**11. BENEFÍCIOS E VANTAGENS:**

- Livre de Colesterol, por ser de natureza vegetal.
- Não Hidrogenado.
- Digerido e absorvido facilmente no processo metabólico normal.
- Importante para suprir as necessidades energéticas e de ácidos graxos essenciais.
- Se conserva bem em condições adequadas de armazenamento.

<i>Data da última Revisão</i>	<i>Responsável da Revisão</i>
17/08/2022	Chefe de Segurança da Qualidade

## ANEXO A- FOLHA DE ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

	<b>C.I. TEQUENDAMA S.A.S.</b>	Código: FT-28
		Versão: 07
	<b>Ficha Técnica de:</b>	Vigente desde: 17/08/2022
	<b>GORDUR VEGETAL DE PALMA MULTIUSO</b>	Página 4 de 5

- Baixa tendência ao ranço, a menos que esteja exposto a altas temperaturas.

### 12. CERTIFICAÇÕES:

Certificado Kosher
Certificado Halal
Certificado RSPO – IP
Certificado RSPO – SG
Certificado RAC

### 13. ADEQUADO PARA:

O produto não tem contraindicações para consumo do público em geral.

Vegetarianos	SIM
Veganos	SIM
Lactovegetarianos	SIM

### 14. GMO E INFORMAÇÃO DE IRRADIAÇÃO


O produto contém alguma proteína modificada geneticamente	NÃO
O produto e seus ingredientes foram modificados geneticamente	NÃO
O produto foi irradiado	NÃO

### 15. ALERGÊNICOS / LISTA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA:

No.	Alergênicos	Incluído no Produto		Possibilidade de contaminação cruzada	
		Sim	Não	Sim	Não
1.	Cereais que contém Glúten (ex: Trigo, cevada, aveia, espelta, Trigo Kamut, estirpes híbridas) e seus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2.	Crustáceos e seus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3.	Ovos e seus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4.	Peixe e seus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5.	Nozes e seus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6.	Soja e seus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.	Leite e seus derivados incluída a Lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8.	Nozes comestíveis e seus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9.	Aipo e seus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.	Mostarda e seus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11.	Sementes de gergelim e seus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12.	Dióxido de enxofre e sulfitos a uma concentração de mais de 10 mg/kg ou 10 mg/l expressado como SO2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

<i>Data da última Revisão</i>	<i>Responsável da Revisão</i>
17/08/2022	Chefe de Segurança da Qualidade

## ANEXO A- FOLHA DE ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

	C.I. TEQUENDAMA S.A.S.	Código: FT-28
		Versão: 07
	Ficha Técnica de: <b>GORDURA VEGETAL DE PALMA MULTIUSO</b>	Vigente desde: 17/08/2022
		Página 5 de 5

### 16. REQUISITOS LEGAIS E REGULAMENTARES:

O produto cumpre com todos os requisitos regulamentares aplicáveis nacionais e aqueles aplicáveis nos países de destino. Ver **Plano de Amostragem**.

### 17. ROTULAGEM:

O produto não contém nenhum agente físico, químico ou biológico diferente ao incluído em sua formulação. Se deverão declarar os alergênicos presentes no produto de acordo ao exposto na seção 15.

O rótulo do produto levará a seguinte informação: Nome do produto, lista de ingredientes (pode-se omitir se é somente um ingrediente), conteúdo líquido, nome e endereço do fabricante, lote e data de vencimento. Adicionalmente, se incluirão os logos das certificações que o produto possui e qualquer requerimento solicitado pelo cliente.

### 18. INDICAÇÕES:

Produto não inflamável. Em caso de vazamento, lave com água e detergente. O contato direto não gera um risco para a saúde.

### 19. GARANTIA DE QUALIDADE:

C.I. Tequendama S.A.S. garante que o produto é expedido e fabricado sob especificações. O certificado de análise está disponível se necessário.

**Observação:** As seguintes análises serão realizadas sob requisitos específicos do cliente e de acordo com a C.I. Tequendama S.A.S.:

- Conteúdo de Gorduras sólidas por NMR (%).
- Perfil de ácidos graxos por CG (%).
- Valor de saponificação (mg KOH/g).
- Análise microbiológicas especificados nesta ficha técnica.

---

*A informação contida neste boletim é considerada pela C. I. TEQUENDAMA S. A. S como verdadeira e exata, entretanto, somente oferece uma orientação para o usuário de seus produtos, que deve avaliar, investigar e verificar o comportamento de cada produto, para cada aplicação particular. C. I. TEQUENDAMA S. A. S não assume nenhuma responsabilidade por danos a propriedades ou pessoas, que possam resultar pelo uso inadequado de seus produtos ou da informação oferecida no presente boletim. Para o melhor uso de seus produtos C. I. TEQUENDAMA S. A. S oferece a seus clientes assistência e assessoria técnica se solicitadas.*

<i>Data da última Revisão</i>	<i>Responsável da Revisão</i>
17/08/2022	Chefe de Segurança da Qualidade

## ANEXO A- FOLHA DE ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO