



Especificação Técnica

Óleo de soja refinado orgânico

Descrição

O Óleo de Soja Orgânico - Tipo 1 é produzido com extração a quente, refino físico, livre de transgênicos e sem colesterol (por ser de origem vegetal). É puro, claro, leve, saudável. Possui boa estabilidade oxidativa, ótima aplicabilidade, não faz fumaça.

Certificado orgânico via "IBD Certificações" PR243
Certificações: Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial

Composição

Óleo de soja orgânico e agente sequestrante ácido cítrico (INS 330).

Embalagem

Apresentação em caixas contendo 3 galões de 6 litros cada (18 litros por caixa).

Prazo de Validade

12 meses

O produto deverá ser armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar, livre de insetos e roedores, sobre paletes e distante cerca de 30cm das paredes do armazém.

Principais Aplicações

Consumo Pães, bolos e frituras.

Informação Nutricional

Quantidade por porção de 11,31 ml *VD
(2 colheres de sopa)

Valor Energético	144kcal = 592kJ	7%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	0g	0%
Gorduras Totais	16g	29%
Gorduras Saturadas	2,43g	11%
Gorduras Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturada	3,8g	25%
Gorduras Polinsaturada	9,6g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	0mg	0%

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido. Fonte: TACO, 2011.

Características Sensoriais

Cor	Característicos
Aspecto Visual	A 25°C – límpido, isento de sedimentos
Sabor e Odor	Característicos, isento de sabores estranhos

Características Físico-Químicas

Acidez (Ácido Oleico) %	Mín. 0 – Máx. 0,2%
Índice de Peróxido meq O ₂ /kg	Mín. 0 – Máx. 0,2
Índice de Iodo cgl ₂ /g	Mín. 123 – Máx. 140
Cor Lovibond (5 ¼) Vermelho	Mín. 0 – Máx. 0,2
Umidade (105 – 110 °C)	Mín. 0 – Máx. 0,05
Sabor e Odor (Sensorial)	Mín. 7 – Máx. 10
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,210
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,10

Características Microbiológica

Salmonela	Ausência em 25g
Escherichia. Coli	< 10 ² UFC/g

Alergênicos

Não contém Glúten

Alérgicos: Contém derivados de soja.

*De acordo com as legislações ANVISA (RDC 26/2015); FALCPA (Act of 2004); EUR-LEX 1169/2011

Emissão: Nov-2016
Revisão: 05(26-Jan-2021)

BIORGÂNICA PRODUTOS ORGÂNICOS LTDA
CNPJ: 08.641.174/0001-45
Rodovia PR-182, KM 458 – Zona Rural
CEP: 85770-000 Realeza – PR
FONE: (46) 3543-4613 – C. Postal 152





Especificação Técnica

Óleo de soja refinado orgânico

Descrição

O Óleo de Soja Orgânico - Tipo 1 é produzido com extração a quente, refino físico, livre de transgênicos e sem colesterol (por ser de origem vegetal). É puro, claro, leve, saudável. Possui boa estabilidade oxidativa, ótima aplicabilidade, não faz fumaça.

Certificado orgânico via "IBD Certificações" PR243
Certificações: Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial

Composição

Óleo de soja orgânico e agente sequestrante ácido cítrico (INS 330).

Embalagem

Apresentação em garrafas plásticas de 500ml

Prazo de Validade

12 meses

O produto deverá ser armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar, livre de insetos e roedores, sobre paletes e distante cerca de 30cm das paredes do armazém.

Principais Aplicações

Consumo Pães, bolos e frituras.

Informação Nutricional*

Quantidade por porção de 11,31 ml *VD
(2 colheres de sopa)

Valor Energético	144kcal = 592kJ	7%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	0g	0%
Gorduras Totais	16g	29%
Gorduras Saturadas	2,43g	11%
Gorduras Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	3,8g	25%
Gorduras Polinsaturadas	9,6g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	0mg	0%

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido. Fonte: TACO, 2011.

Características Sensoriais

Cor	Característicos
Aspecto Visual	A 25°C – límpido, isento de sedimentos
Sabor e Odor	Característicos, isento de sabores estranhos

Características Físico-Químicas

Acidez (Ácido Oleico) %	Mín. 0 – Máx. 0,2%
Índice de Peróxido meq O ₂ /kg	Mín. 0 – Máx. 0,2
Índice de Iodo cgl ₂ /g	Mín. 123 – Máx. 140
Cor Lovibond (5 ¼) Vermelho	Mín. 0 – Máx. 0,2
Umidade (105 – 110 °C)	Mín. 0 – Máx. 0,05
Sabor e Odor (Sensorial)	Mín. 7 – Máx. 10
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,210
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,10

Características Microbiológica

Coliforme a 45°C	< 5 NMP/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² UFC/g

Alergênicos

Não contém Glúten

Alérgicos: Contém derivados de soja.

*De acordo com as legislações ANVISA (RDC 26/2015); FALCPA (Act of 2004); EUR-LEX 1169/2011

Emissão: Abr-2021
Revisão: 00(12-Abr-2021)

BIORGÂNICA PRODUTOS ORGÂNICOS LTDA
CNPJ: 08.641.174/0001-45
Rodovia PR-182, KM 458 – Zona Rural
CEP: 85770-000 Realeza – PR
FONE: (46) 3543-4613 – C. Postal 152

