



Puripalma

Natural como tem que ser

FICHA TÉCNICA

Gordura Vegetal Multiuso 25



Puripalma

Natural como tem que ser

GORDURA VEGETAL

• *Uso Profissional*

• *Ótimo rendimento*

ALTO EM
GORDURA
SATURADA



Zero
Trans

PESO LÍQUIDO
14,5 kg / 15,8 L
INDÚSTRIA BRASILEIRA





A Gordura Vegetal de Palma é produzida a partir de métodos físicos, sem o uso de solventes, através do óleo bruto extraído da polpa do fruto da palmeira oleaginosa *Elaeis guineensis* que é submetido ao processo de refino físico, branqueamento e desodorização, seguido de cristalização e plastificação.



Puripalma
Natural como tem que ser

VILANOVA
AGROINDUSTRIAL



1. Nome do Produto

Gordura Vegetal Multiuso 25

2. Descrição do Produto

A Gordura Vegetal é produzida a partir de blends de óleos refinados, passando por etapas de cristalização e plastificação.

3. Composição

Óleos Vegetais Refinados.

NÃO CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE.

Antioxidantes e Aditivos sob demanda – Conforme Contrato:

- TBHQ (INS 319).
- Antiespumante dimetilpolisioloxano (INS 900).

4. Aplicação

Uso pretendido em indústrias alimentícias: Massas de biscoito, pão de forma, frituras, aspensão e bebidas lácteas.

5. Certificado de Análise

O produto somente será recebido se acompanhado de certificado de análises referente ao lote entregue e que atenda as especificações a seguir.

6. Características Sensoriais

| Parâmetros | Especificações | Metodologia |
|------------|----------------------|--------------|
| Sabor* | Suave Característico | AOCS Cg 2-83 |
| Odor* | Amarelo Uniforme | |
| Cor* | Característico | |
| Aspecto* | Líquido | |

7. Características Físico-Químicas

| Parâmetros | Especificações | Metodologia |
|------------------------|---------------------|----------------|
| Acidez (Oléico)* | ≤ 0,05 (%) | AOCS Ca 5a-40 |
| Índice de peróxido* | ≤ 1,0 (mEq/kg) | AOCS Cd 8 - 53 |
| Cor Lovibond 5 1/4 ""* | ≤ 3,5 (R) | AOCS Cc 13e-92 |
| Umidade* | ≤ 0,10 (%) | AOCS Ca 2c-25 |
| Ponto de Fusão | 15 – 25 (°C) | AOCS Cc 3-25 |
| Índice de Iodo* | 90 – 110 (gl2/100g) | AOCS Cd 1b-87 |

| Teor de Sólidos SFC | Valores (%) | Metodologia |
|---------------------|-------------|----------------|
| 10°C | 3 – 9 | AOCS Cd 16b-93 |
| 20°C | 2 – 6 | |
| 30°C | 0 – 2 | |
| 40°C | 0 – 1 | |

(*) Parâmetros que devem obrigatoriamente constar nos certificados de análises de cada carga;

Metodologia AOCS – American Oil Chemists Society. De acordo com Resolução RDC 481/2021 – Requisitos Sanitários para óleos e Gorduras Vegetais, e Instrução Normativa IN 87/2021.

8. Análises Complementares:

Deverão ser enviados, conforme plano de monitoramento do fornecedor, não ultrapassando o prazo de 12 meses, certificado de análises demonstrando o monitoramento de contaminantes conforme especificações abaixo.

9. Características Microbiológicas

Não aplicáveis.

*De acordo com RDC 724/2022 e IN 161/2022 da ANVISA.

10. Características Microscópicas e Macroscópicas

| Parâmetros | Especificação | Referência |
|----------------------------------|---|--------------------|
| Matérias estranhas macroscópicas | máx. 225 em 225g (não considerado indicativo de risco) | RDC nº 623 de 2022 |
| Matérias estranhas microscópicas | Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. | |
| Ácaros mortos | Máx. 5 na alíquota analisada | |

11. Contaminantes Inorgânicos

| Parâmetros | Especificações | Referência |
|-------------|----------------|--------------------|
| Arsênio | ≤ 0,1 mg/kg | IN nº 160 de 2022 |
| Chumbo | ≤ 0,1 mg/kg | RDC nº 722 de 2022 |
| Cobre | ≤ 0,1 mg/kg | |
| Micotoxinas | Não contém | |

12. Alergênicos e OGM

Contém derivados de soja. Não contém OGM em sua composição.

13. Parâmetros Nutricionais

| Quantidade por porção | 10g | %VD(*) em 10g | 100g |
|---------------------------|------------------|---------------|------------------|
| Valor Energético | 90 kcal = 378 kJ | 5 | 900kcal = 3780kJ |
| Carboidratos totais | 0,0 g | 0 | 0 g |
| Açúcares totais | 0,0 g | 0 | 0 g |
| Açúcares adicionados | 0,0 g | 0 | 0 g |
| Proteínas | 0,0 g | 0 | 0 g |
| Gorduras totais | 10,0 g | 15 | 100 g |
| Gorduras saturadas | 1,4 g | 7 | 14 g |
| Gorduras monoinsaturadas | 2,7 g | 9 | 27 g |
| Gorduras poli-insaturadas | 5,9 g | 30 | 59 g |
| Gorduras trans | 0,0 g | 0 | 0 g |
| Fibra alimentar | 0,0 g | 0 | 0 g |
| Sódio | 0,0 mg | 0 | 0 mg |

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

14. Validade e Condições de Armazenamento

12 meses a partir da data de fabricação expressa na embalagem, respeitando-se as condições de armazenamento. Manter o produto protegido da luz, calor e umidade, livre de intempéries. Armazenamento em baldes com 14,5 kg líquidos.

15. Embalagem e Distribuição

Pallets. Embalagens paletizadas envoltas por plástico filme. Baldes: 60 unidades por pallet, 3 camadas de alto. Transportados por Caminhão lonado, baú ou sider, livre de qualquer tipo de pragas, ou qualquer sinal que evidencie sua atividade, garantindo a integridade do produto.

16. Registro

Produto dispensado da obrigatoriedade de registro e da necessidade de informar o início de fabricação, conforme RDC nº 240/2018, anexo I, código 4100158.

17. Observações

Este produto atende a regulamentação aplicável na condição em que se apresenta. Informações detalhadas sobre o atendimento às regulamentações estão disponíveis, se requisitadas. Para mais informações sobre outras aplicações deste produto, contate a área técnica da Vila Nova.

A Vila Nova reserva-se ao direito de modificar as especificações deste produto. Cabe ao usuário a responsabilidade pela identificação e atendimento das regulamentações destas aplicações. As informações contidas neste documento seguem os parâmetros estabelecidos pelo nosso Sistema da Qualidade. Solicitamos que o mantenha atualizado contatando a área técnica da Vila Nova.

18. Referências Normativas

- Resolução RDC nº 481 de 15/03/2021 – ANVISA;
- Instrução Normativa nº 87 de 15/03/2021;
- Portaria 326 de 30/07/1997 – Ministério da Saúde/ANVISA;
- Resolução RDC nº 27 de 06/08/2010 - ANVISA;
- Resolução RDC 275 de 21/10/2002 – ANVISA;
- Resolução RDC 51 de 26/11/2010- ANVISA;
- Instrução normativa nº 23, de 25/03/2020- MAPA;
- Resolução RDC nº 487, de 26/03/2021 -ANVISA;
- Resolução RDC nº 724, de 01/07/2022 – ANVISA;
- Resolução RDC nº 263, de 22/09/2022 – ANVISA;
- Resolução RCD nº 240, de 26/07/2018 – ANVISA;
- Resolução RCD nº 722, de 01/07/2022 – ANVISA
- Resolução RDC nº 623 de 09/03/2022 – ANVISA;
- Instrução Normativa IN nº 88, de 26/03/2021 – ANVISA;
- Instrução Normativa IN nº 160, de 01/07/2022 – ANVISA.

19. Histórico de Alterações

| DATA | REVISÃO | ITENS REVISADOS | ELABORAÇÃO | APROVAÇÃO |
|------------|---------|-----------------|----------------|------------------|
| 23/09/2025 | 00 | Emissão Inicial | Luana Oliveira | Henrique Peixoto |




Puripalma

Natural como tem que ser

VILA NOVA

AGROINDUSTRIAL

Conheça todos os produtos da linha Puripalma.

 vilanova.agr.br  (91) 2992-0402

