



Puripalma

Natural como tem que ser

FICHA TÉCNICA

MARGARINA 80% SEM SAL



Puripalma

Natural como tem que ser

MARGARINA 80%

**Sabor Manteiga
SEM SAL**



- *Uso Profissional*
- *Ótimo rendimento*
- *Excelente consistência para manuseios*
- *Ideal para uso em receita de bolos biscoitos e massas.*



80% DE LIPÍDIOS

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

Margarina 80% sem sal

2. Descrição do Produto

Emulsão plástica, constituída de água e blends de óleos vegetais refinados, contendo ingredientes como: aroma e estabilizantes, o que torna o produto com sabor amanteigado.

3. Composição

NÃO CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE.

Óleos vegetais refinados, água, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), aromatizante idêntico ao natural de manteiga, corante natural de urucum (INS 160b), antioxidantes BHT (INS 321) e ácido cítrico (INS 330).

4. Aplicação

Panificação, restaurantes e indústria alimentícia em geral.

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* | Característico | AOCS Cg 2-83 |
| Odor* | Característico | |
| Cor* | Levemente amarelada | |
| Aspecto* | Pasta macia | |

7. Características Físico-Químicas

| Parâmetros | Especificações | Metodologia |
|-----------------------|---------------------------------|---------------|
| Acidez (base gordura) | 0 – 0,10 % _{palmitico} | AOCS Ca 5a-40 |
| Umidade e Voláteis* | 19 – 21 (%) | AOCS Ca 2c-25 |
| Ponto de Fusão* | 35 – 40 (°C) | AOCS Cc 3-25 |
| Índice de Iodo* | 51 – 58 (gl ₂ /100g) | AOCS Cd 1b-87 |

| Teor de Sólidos SFC | Valores (%) | Metodologia |
|---------------------|-------------|----------------|
| 10°C | 42 – 52 | AOCS Cd 16b-93 |
| 20°C | 18 – 24 | |
| 30°C | 6 – 10 | |
| 40°C | 1 – 4 | |

(*) 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

| Parâmetros | Especificação | Referência |
|---------------------------|------------------------------|--------------------|
| <i>Enterobacteriaceae</i> | máx. 10 UFC/g | RDC nº 724 de 2022 |
| Bolores e leveduras | máx. 5x10 ² UFC/g | IN nº161 de 2022 |
| Salmonella | Ausência em 25g | |

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 | ≤ 0,10 mg/kg | |
| Micotoxinas | Não aplicável | |

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 (kcal) | 72 kcal = 302 kJ | 4 | 720kcal = 3024kJ |
| Carboidratos (g) | 0,0 g | 0 | 0 g |
| Açúcares totais (g) | 0,0 g | 0 | 0 g |
| Açúcares adicionados (g) | 0,0 g | 0 | 0 g |
| Proteínas (g) | 0,0 g | 0 | 0 g |
| Gorduras totais (g) | 8,0 g | 12 | 80 g |
| Gorduras saturadas (g) | 3,8 g | 19 | 38 g |
| Gorduras trans (g) | 3,5 g | 18 | 35 g |
| Gorduras monoinsaturadas (g) | 0,7 g | 4 | 7 g |
| Gorduras poli-insaturadas (g) | 0,0 g | 0 | 0 g |
| Fibras alimentares (g) | 0,0 g | 0 | 0 g |
| Sódio (mg) | 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. Temperatura mínima de 5°C e máxima de 35°C. 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. Caixas: 40 por pallet, 4 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
- 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

