



Puripalma

Natural como tem que ser

FICHA TÉCNICA

MARGARINA 80% COM SAL





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% com sal

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.

2. Descrição do Produto

Emulsão plástica, constituída de água e óleos vegetais, contendo ingredientes como: aroma e estabilizantes, além de um adequado teor de sal, que torna o produto com sabor amanteigado.

3. Composição

NÃO CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE.

Óleos vegetais refinados, água, sal, 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
Umidade e Voláteis*	18 – 20 (%)	AOCS Ca 2c-25
Ponto de Fusão*	35 – 40 (°C)	AOCS Cc 3-25
Índice de Iodo*	51 – 58 (gl2/100g)	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	≤ 0,40 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)	0,0g	0	0g
Açúcares totais (g)	0,0g	0	0g
Açúcares adicionados (g)	0,0g	0	0g
Proteínas (g)	0,0g	0	0g
Gorduras totais (g)	8,0g	12	80g
Gorduras saturadas (g)	3,8g	19	38g
Gorduras trans (g)	3,5g	18	35g
Gorduras monoinsaturadas (g)	0,7g	4	7g
Gorduras poli-insaturadas (g)	0,0g	0	0g
Fibras alimentares (g)	0,0g	0	0g
Sódio (mg)	78mg	4	780mg

*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

