



Puripalma

Natural como tem que ser

FICHA TÉCNICA

ÓLEO DE PALMISTE





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 de Palmiste

2. Descrição do Produto

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

3. Composição

100% Óleo de Palmiste

NÃO CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE.

Antioxidantes e Aditivos sob demanda – Conforme Contrato:

- BHT (INS 321).
- Ácido Cítrico (INS 330).

4. Aplicação

Uso pretendido em Indústrias químicas, sobremesas, coberturas, sorvetes, biscoito de polvilho e cosméticos.

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*	Pastoso	

7. Características Físico-Químicas

Parâmetros	Especificações	Metodologia
Acidez (Láurico)*	≤ 0,10 (%)	AOCS Ca 5a-40
Índice de peróxido*	≤ 1,0 (mEq/kg)	AOCS Cd 8 - 53
Cor Lovibond 5 1/4 ""*	≤ 2,0 (R)	AOCS Cc 13e-92
Umidade*	≤ 0,10 (%)	AOCS Ca 2c-25
Ponto de Fusão*	24 – 30 (°C)	AOCS Cc 3-25
Índice de Iodo*	14 – 21 (gI ₂ /100g)	AOCS Cd 1b-87
Densidade Relativa	0,899 – 0,914 (g/cm ³)	AOCS Cc 10a-25
Índice de Saponificação	230 – 254 (mgKOH/g)	AOCS Cd 3c-91

Teor de Sólidos SFC	Valores (%)	Metodologia
10 ° C	65 – 76	AOCS Cd 16b-93
20 ° C	34 – 45	
25 ° C	10 – 25	
30 ° C	0 – 1	

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

Ácidos Graxos	Estrutura	Metodologia
Ácido Caprílico	C6:0	≤ 0,8
Ácido Caprílico	C8:0	2,4 – 6,2
Ácido Cáprico	C10:0	2,6 – 5,0
Ácido Láurico	C12:0	45,0 - 55,0
Ácido Mirístico	C14:0	14,0 - 18,0
Ácido Palmítico	C16:0	6,5 - 10,0
Ácido Palmitoleico	C16:1	≤ 0,2
Ácido Esteárico	C18:0	1,0 - 3,0
Ácido Oleico (Ômega 9)	C18:1	12,0 - 19,0
Ácido Linoleico (Ômega 6)	C18:2	1,0 - 3,5
Ácido Linolênico (Ômega 3)	C18:3	≤ 0,2
Ácido Araquídico	C20:0	≤ 0,2
Ácido Equinosenóico	C20:1	≤ 0,2
Ácido Behênico	C22:0	≤ 0,2

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. 1,5% (areia ou cinza insolúveis em ácido)	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	

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)	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	7,4 g	37	74 g
Gorduras monoinsaturadas	2,4 g	12	24 g
Gorduras poli-insaturadas	0,2 g	1	2 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

VILANOVA
AGROINDUSTRIAL



Puripalma

Natural como tem que ser

VILA NOVA

AGROINDUSTRIAL

Conheça todos os produtos da linha Puripalma.

 vilanova.agr.br

 (91) 2992-0402

