



# Puripalma

Natural como tem que ser

## FICHA TÉCNICA

Gordura de Palma



**Puripalma**

Natural como tem que ser

**Rende+**

### Gordura de Palma



- *Uso Profissional*
- *Para todos os tipos de frituras*
- *Deixa os alimentos mais sequinhos e crocantes*
- *Não interfere no sabor dos alimentos*

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 de Palma

### 2. Descrição do Produto

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.

### 3. Composição

100% Óleo de Palma

**NÃO CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE.**

Antioxidantes e aditivos sob demanda – Conforme Contrato:

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

### 4. Aplicação

Uso pretendido em indústrias alimentícias no geral, em áreas de panificação, sorvetes, massas, biscoitos, frituras, também pode ser aplicado a cosméticos, indústria química, entre outros.

### 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 esbranquiçado	

## 7. Características Físico-Químicas

Parâmetros	Especificações	Metodologia
Acidez (Palmítico)*	≤ 0,05 (%)	AOCS Ca 5a-40
Índice de peróxido*	≤ 1,0 (mEq/kg)	AOCS Cd 8 - 53
Cor Lovibond 5 1/4 ""*	≤ 4,5 (R) 70(Y)	AOCS Cc 13e-92
Umidade*	≤ 0,10 (%)	AOCS Ca 2c-25
Ponto de Fusão*	33 – 38 (°C)	AOCS Cc 3-25
Índice de Iodo	50 – 60 (gI2/100g)	AOCS Cd 1b-87

Teor de Sólidos SFC	Valores (%)	Metodologia
10°C	40 – 50	AOCS Cd 16b-93
20°C	15 – 25	
30°C	3 – 10	
40°C	0 – 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

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	4,8 g	24	48 g
Gorduras monoinsaturadas	4,1 g	21	41 g
Gorduras poli-insaturadas	1,1 g	6	11 g
Gorduras trans	0,0 g	0	0 g
Fibra alimentar	0,0 g	0	0 g
Sódio	0,0 mg	0	0 g

\*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 ou caixa de papelão com saco plástico interno com 24 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

