

# Especificação Técnica Óleo de Coco Virgem

Elaborado por: Raquel Rosa

Aprovado por: Raquel Rosa

Revisado em: 26/09/2018



## I - Descrição:

Óleo comestível obtido do fruto de Cocos nucifera L. (coco), extraído da película que protege a amêndoa, prensado mecanicamente a frio. Naturalmente rico em ácido láurico. Zero Gorduras Trans e Colesterol. Não Hidrogenado.

## II - Ingrediente:

Óleo de Coco. Não Contém Glúten

## III - Características Sensoriais:

Cor: Champanhe (levemente amarelado) na forma líquida e creme/bege na forma sólida.

Visual: Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 40° C.

Aroma: Característico de coco.

Sabor: Característico de coco. Livre de ranço.

## IV - Características Microbiológicas e Físico-químicas

| Parâmetro             | Metodologia        | Unidade | VMP                   | LD |
|-----------------------|--------------------|---------|-----------------------|----|
| Coliformes a 45°C     | Contagem em Placas | UFC/g   | 5,0                   |    |
| Staphylococcus aureus | Contagem em Placas | UFC/g   | 1,0 x 10 <sup>2</sup> |    |

RDC nº. 12, de 02 de janeiro de 2001 – ANVISA;

| Parâmetro               | Unidade           | VMP           |
|-------------------------|-------------------|---------------|
| Índice de Acidez        | mg de KOH/g       | 4             |
| Densidade a 20°C        | g/cm <sup>3</sup> | 0,917 - 0,921 |
| Índice de Iodo (Wijs)   | -                 | 7,5 - 10      |
| Índice de Peróxido      | meq/kg            | 15            |
| Índice de Saponificação | mg KOH/g          | 248 - 265     |

RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA;

Codex Standard for Named Vegetable Oils - CX-STAN 210 – 1999.

### Composição de Ácidos Graxos

| Ácidos Graxos | Nomenclatura | g/100g |
|---------------|--------------|--------|
| C6:0          | Capróico     | ND-0,7 |
| C8:0          | Caprílico    | 4,6-10 |

## Composição de Ácidos Graxos

| Ácidos Graxos | Nomenclatura | g/100g    |
|---------------|--------------|-----------|
| C10:0         | Cáprico      | 5,0-8,0   |
| C12:0         | Láurico      | 45,1-53,2 |
| C14:0         | Mirístico    | 16,8-21   |
| C16:0         | Palmítico    | 7,5-10,2  |
| C18:0         | Esteárico    | 2,0-4,0   |
| C18:1         | Oléico       | 5,0-10    |
| C18:2         | Linoléico    | 1,0-2,5   |

## V - Limites de Contaminantes Inorgânicos

Arsênio 0,1

Chumbo 0,1

Cobre 0,4

Ferro 5,0

Resolução RDC nº 42, de 29 de agosto de 2013. Anvisa.

Portaria nº 685, de 27 de agosto de 1998. Anvisa.

Codex Standard for Named Vegetable Oils - CX-STAN 210 – 1999.

## VI - Informação Nutricional

Porção de 13 mL (1 colher de sopa).

| Quantidade por porção       |                   | % VD (*) |
|-----------------------------|-------------------|----------|
| Valor Energético            | 108 kcal = 451 kJ | 5        |
| Gorduras Totais, das quais: | 12 g              | 22       |
| gorduras saturadas          | 9,9 g             | 45       |
| gorduras trans              | 0 g               | **       |
| gorduras monoinsaturadas    | 0,2 g             | **       |
| gorduras poli-insaturadas   | 0 g               | **       |
| colesterol                  | 0 mg              | 0        |

Não contém quantidade significativa de carboidratos, proteínas, fibra alimentar e sódio.

(\*) Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Não contém colesterol, como todo produto de origem vegetal.

## VII - Armazenamento, Transporte e Conservação

Armazenar e transportar em temperatura ambiente, sem umidade, sem iluminação direta e isento de fortes odores.

Não armazenar o produto em contato direto com o chão e proteger contra a ação de pragas.

Os veículos utilizados para transportar o produto devem estar limpos, secos e isentos de substâncias químicas.

Não é permitido transportar outros materiais ou equipamentos junto com esse produto. Conservar em local fechado, limpo, fresco e seco, longe de produtos químicos e de odores estranhos e protegidos do sol.

## VIII - Validade

Vencimento de 12 meses após data de fabricação e em condições ideais. Após aberto, vedar bem e consumir em até 60 dias.

## IX - Registro

Produto isento de registro, conforme RDC N° 240, de 26 de julho de 2018 - ANVISA.

## X - Apresentação de produto

Peso Líquido 200 mL, 500 mL, 1 L, 3 L e 10 L

## XI - Alergênicos

Este produto não é considerado um alimento Alergênico, não há riscos de contaminação cruzada no processo e nem compartilha equipamentos, de acordo com a RDC n° 26, de 02 de julho de 2015, ANVISA.

| Alergênicos  | Presença | Contém traços |
|--|----------|---------------|
| 1. Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, gamut ou outras estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais. | Não      | Não           |
| 2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos.   | Não      | Não           |
| 3. Ovos e produtos à base de ovos.   | Não      | Não           |
| 4. Peixes e produtos à base de peixe.  | Não      | Não           |
| 5. Amendoins e produtos à base de amendoins.   | Não      | Não           |
| 6. Soja e produtos à base de soja.   | Não      | Não           |
| 7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).   | Não      | Não           |
| 8. Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.).   | Não      | Não           |
| 9. Avelãs ( <i>Corylus</i> spp.).  | Não      | Não           |
| 10. Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ).  | Não      | Não           |
| 11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ).  | Não      | Não           |
| 12. Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp.).   | Não      | Não           |
| 13. Nozes ( <i>Juglans</i> spp.).  | Não      | Não           |
| 14. Pecãs ( <i>Carya</i> spp.).  | Não      | Não           |
| 15. Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp.).   | Não      | Não           |
| 16. Pinoli ( <i>Pinus</i> spp.).   | Não      | Não           |
| 17. Castanhas ( <i>Castanea</i> spp.).   | Não      | Não           |

|                   | <b>Alergênicos</b> | <b>Presença</b> | <b>Contém traços</b> |
|-------------------|--------------------|-----------------|----------------------|
| 18.Látex natural. |                    | Não             | Não                  |

## **XII - Observação**

O óleo de coco ficará sólido abaixo de 25° C. Para derretê-lo, coloque a porção desejada num recipiente, pode-se fazer em banho-maria, durante 3 minutos aproximadamente ou em micro-ondas em torno de 1 a 2 minutos, dependendo da potência do equipamento e da quantidade utilizada. Após, o óleo estará líquido, verifique a temperatura antes de consumi-lo. Este processo poderá ser repetido inúmeras vezes, sem alterar a qualidade do produto.

## **XIII - Controle de Revisão**

26/09/2018 1 Emissão Raquel Rosa