



desde 1974

CAMPESTRE IND. E COM. DE ÓLEOS VEGETAIS LTDA.
Fone: (0XX11) 4178.0255

FICHA TÉCNICA ÓLEO DE COCO PALMISTE

Descrição: Óleo de Coco Refinado extraído da amêndoa do fruto da palmeira oleaginosa *Elaeis guineensis* e submetido ao processo de refino.

Aplicação: Alimentícia, cosmética, sabões e sabonetes finos, oleoquímica, lubrificante, entre outras.

Embalagens:

Produto comercializado em:
Tambores metálicos com 185 kg
Latas metálicas com 16 kg

Características Físico-Químicas:

ÍNDICES	UNIDADES	VALORES DE REFERÊNCIA
Peso Específico (15°C)	g/cm ³	0,920 - 0,945
Índice de Iodo	g I ₂ /100g	14 - 23
Índice de Saponificação	mg KOH/g	242 - 255
Matéria Insaponificável	%	< 0,5%
Acidez, óleo refinado	% ácido oleico	< 0,3
Índice de Peróxido	mEq/kg	< 10,0

Valores de Referência: Oli, Grassi e Derivati - 3a.Edizione.

Composição de Ácidos Graxos:

ÁCIDOS GRAXOS	ESTRUTURA	VALORES DE REFERÊNCIA (%)
Ácido Capróico	C6:0	≤ 0,8
Ácido Caprílico	C8:0	1,9 - 6,2
Ácido Cáprico	C10:0	2,6 - 5,0
Ácido Láurico	C12:0	40,0 - 55,0
Ácido Mirístico	C14:0	14,0 - 18,0
Ácido Palmítico	C16:0	6,5 - 10,3
Ácido Esteárico	C18:0	1,3 - 3,0
Ácido Oleico (Ômega 9)	C18:1	12,0 - 21,0
Ácido Linoleico (Ômega 6)	C18:2	1,0 - 3,5
Ácido Linolênico (Ômega 3)	C18:3	≤ 0,7
Ácido Araquídico	C20:0	≤ 0,3
Ácido Eicosenoico	C20:1	≤ 0,5

Valores de Referência: Physical and Chemical Characteristics of Oils, Fats, and Waxes - AOCS.

Estocagem: Manter o produto protegido da luz, calor e umidade em temperatura ambiente.

Prazo de Validade: 12 meses a partir da data de fabricação, respeitando-se as condições de estocagem.

Ingredientes: Óleo vegetal e antioxidante.

Informação Nutricional:

Porção de 13 mL (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD*
Valor Energético	90 kcal = 378 kJ	5%
Carboidratos	0,0 g	0%
Proteínas	0,0 g	0%
Gorduras Totais	12,0 g	22%
Gorduras Saturadas	9,25 g	42%
Gorduras <i>trans</i>	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0,0 g	0%
Sódio	0,0 mg	0%

* Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** % VD não estabelecido.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

Informações Adicionais:

Origem: Nacional Procedência: Nacional
Nº CAS: 8023-79-8
INCI Name: Elaeis guineensis (Palm) kernel oil

Garantia da Qualidade:

Autorização MS (ANVISA): 1.11905.0

Observações: Estas informações seguem os parâmetros estabelecidos pelo nosso Sistema de Qualidade. Para verificar atualizações, entrar em contato com nosso setor de qualidade pelo e-mail qualidade@campestre.com.br