



desde 1974

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

FICHA TÉCNICA ÓLEO DE SOJA BRUTO

Descrição: Óleo de Soja extraído da leguminosa *Glycine Max* e submetido.

Aplicação: Ração animal, veterinária, defensivos agrícolas entre outros.

Embalagens:

Produto comercializado em:

Tambores metálicos com 200 litros = 180 kg

Bombonas plásticas com 54 litros = 48 kg

Latas metálicas com 18 litros = 16 kg

Características Físico-Químicas:

ÍNDICES	UNIDADES	VALORES DE REFERÊNCIA
Peso Específico (25°C)	g/cm ³	0,916 - 0,922
Índice de Iodo	g I ₂ /100g	120 - 141
Índice de Saponificação	mg KOH/g	180 - 200
Matéria Insaponificável	%	< 1,0%
Acidez, óleo bruto	% ácido oleico	< 2,0
Índice de Peróxido	meq/kg	< 10,0

Valores de Referência: *The United States Pharmacopeia - USP 27*

Composição de Ácidos Graxos:

ÁCIDOS GRAXOS	ESTRUTURA	VALORES DE REFERÊNCIA (%)
Ácido Láurico	C12:0	≤ 0,1
Ácido Mirístico	C14:0	≤ 0,2
Ácido Palmítico	C16:0	9,7 - 13,3
Ácido Palmitoleico	C16:1	≤ 0,2
Ácido Esteárico	C18:0	3,0 - 5,4
Ácido Oleico (Ômega 9)	C18:1	17,7 - 28,5
Ácido Linoleico (Ômega 6)	C18:2	49,8 - 57,1
Ácido Linolênico (Ômega 3)	C18:3	5,5 - 9,5
Ácido Araquídico	C20:0	0,1 - 0,6
Ácido Eicosenoico	C20:1	≤ 0,3
Ácido Eicosadienoico	C20:2	≤ 0,1
Ácido Behênico	C22:0	0,3 - 0,7
Ácido Erúcico	C22:1	≤ 0,3
Ácido Lignocérico	C24:0	≤ 0,4

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.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA

Informações Adicionais:

Origem: Nacional Procedência: Nacional

Número DCB: 09473 N° CAS: 8001-22-7

INCI Name: Glycine soya 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