



desde 1974

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

## FICHA TÉCNICA SEBO BOVINO BRANQUEADO

### Descrição:

Sebo Bovino é uma gordura de origem animal, submetido ao processo de branqueamento.

### Aplicação:

Sabão, sabonete, ração, lubrificante, veterinário, conservação de couro, alimentício, entre outros.

### Embalagens:

Produto comercializado em:  
Tambores metálicos com 170 kg

### Características Físico-Químicas:

ÍNDICES	UNIDADES	VALORES DE REFERÊNCIA
Peso Específico (25°C)	g/cm <sup>3</sup>	0,903 – 0,907
Índice de Iodo	g I <sub>2</sub> /100g	33 – 47
Índice de Saponificação	mg KOH/g	190 – 200
Matéria Insaponificável	%	< 0,5
Ponto de Fusão	°C	45 – 48

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

Acidez	% (ácido oleico)	< 10,0
--------	------------------	--------

### Composição de Ácidos Graxos:

ÁCIDOS GRAXOS	ESTRUTURA	VALORES DE REFERÊNCIA (%)
Ácido Mirístico	C14:0	1,0 – 6,0
Ácido Palmítico	C16:0	20,0 – 37,0
Ácido Palmitoleico	C16:1	1,0 – 9,0
Ácido Margárico	C17:0	1,0 – 3,0
Ácido Esteárico	C18:0	25,0 – 40,0
Ácido Oleico (Ômega 9)	C18:1	31,0 – 50,0
Ácido Linoleico (Ômega 6)	C18:2	1,0 – 5,0

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 animal.

### Informações Adicionais:

Origem: Nacional  
Procedência: Nacional  
N° CAS: 8022-87-5  
INCI Name: Sebo

### 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](mailto:qualidade@campestre.com.br)