

1- Identificação do Produto		
Denominação de Venda	Óleo para Frituras	
Origem	Portugal	
Descrição do Produto	Óleo de alto rendimento; Estável a altas temperaturas; Reduz a formação de espuma	
Ingredientes	- Óleos vegetais refinados (de girassol alto oleico, girassol, gérmen de milho, nabina e de semente de uva em proporções variáveis) E900 anti-espumante, antioxidantes (vitamina E, E304 e E310) e aroma natural	
Alergénios (Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro – Artigo 21º, Anexo II)	Não identificadas	
Aditivos Alimentares	Não se aplica	
2 – Características do Produto		
Características Organolépticas	Aspeto	Límpido e transparente, isento de partículas estranhas
	Textura	Caraterística do produto
	Cor	Amarelo semilíquido (a temperatura ambiente)
	Aroma	Normal, com aroma próprio e característico
	Sabor	Característico do produto, sem sintomas de ranço, alteração ou contaminação
Caraterísticas Físico-químicas	Contaminantes	Chumbo: < 0,1 ppb Cádmio: < 0,1 ppb Arsénio: < 0,1 ppb Ferro: < 3 ppm Cobre: < 0,1 ppb
	Humidade	< 0,10%
	Cinzas Totais	Não aplicável
	pH	Não aplicável
	aW	Não aplicável
3 – Limites Microbiológicos		
Microrganismos a 30 °C: $\leq 1 \times 10^3$ ufc/g Escherichia Coli: $< 1 \times 10^1$ ufc/g Bolores: $\leq 1 \times 10^2$ ufc/g Leveduras: $\leq 1 \times 10^2$ ufc/g Salmonella: ausente em 25 g <i>Valores de acordo com os Valores Guia do INSA (2019)</i>		
4 - Declaração Nutricional (expressão por 100g de produto)		
Valor Energético: 3770 kJ/900 Kcal Lípidos: 100 g Dos quais Saturados: 4,1 g Hidratos de Carbono: 0 g		

Dos quais Açúcares: 0 g Fibra: 0 g Proteínas: 0 g Sal: 0 g	
5 – Acondicionamento/Embalagem	
Embalagens apropriadas ao contato com géneros alimentícios	
Embalagem primária: - Garrafão PET 10L	Embalagem secundária: - Caixa de cartão
6 – Condições do Produto	
Público-alvo	Consumidor em geral.
Uso Previsto	Utilizado para fins culinários; indústria alimentar
Condições de Utilização	Não aquecer o óleo acima dos 180°C; Não utilizar recipientes de ferro ou que contenham cobre (usar de preferência utensílios de inox); Enxugar previamente os alimentos a fritar porque a água conduz a uma degradação mais rápida do óleo; Filtrar o óleo depois de utilizar de modo a eliminar partículas carbonizadas; Renovar o óleo sempre que aparente um aspeto alterado: cor castanha e aspeto turvo, cheiro desagradável, libertação de fumos ou espuma abundante persistente, aparecimento de traços negros na fritadeira, aumento da viscosidade; Não misturar óleo novo com usados.
Modo de Conservação	Em local fresco ao abrigo do calor e da luz
Prazo de Validade	12 meses
Distribuição	Produto distribuído em viatura isotérmica fechada. Transporte conforme requisitos gerais de higiene e segurança alimentar aplicáveis aos géneros alimentícios em geral

Equipa SGSA

|_2024_|_01_|_29_|