	ANIMA CONSULTORES E REPRESENTAÇÕES COMERCIAIS LTDA				
	Código: **OV016**	**Revisão:** **00**	*Emitido em:*	*Validado a partir de:* / /	*Página*

Site	**Texto dos produtos para o Site.**

Produto:	***Idioma:***
ÓLEO DE PALMA REFINADO	

Descrição:

Óleo ou gordura de palma é o óleo ou gordura comestível obtido do mesocarpo de frutos da Elaeis guineensis (palmeira) através de processo de extração.

Especificação:

Características Sensoriais:

Aspecto: límpido e isento de impurezas a 50 ^{o}C

Cor: característica.

Odor: característico.

Sabor: característico.

Características Físicas e Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa, 50°C/20°C	0,891 - 0,899
2.2.2.2. Índice de refração (n_D^{50})	1,454 - 1,456
2.2.2.3. Índice de saponificação	190 - 209
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs)	50 - 60
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g	Máximo 1,2
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
. Óleo refinado	Máximo 0,3
. Óleo bruto	Máximo 5,0
. Óleo virgem	Máximo 5,0
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg.	Máximo 10
2.2.2.8. Carotenóides totais, mg ß caroteno/kg	
. Óleo de palma bruto ou azeite de dendê	500 – 2000

Composição de ácidos graxos		
Ácido graxo	Nomenclatura	g/100g

C 12:0	Láurico	< 0,4
C 14:0	Mirístico	0,5 - 2,0
C 16:0	Palmítico	35,0 - 47,0
C 16:1	Palmitoléico	< 0,6
C 18:0	Esteárico	3,5 - 6,5
C 18:1	Oléico	36,0 - 47,0
C 18:2	Linoléico	6,5 - 15,0
C 18:3	Linolênico	< 0,5
C 20:0	Araquídico	< 1,0

Utilização (aplicação):

Alimentícia

Responsável: DENIS