

GORDURA VEGETAL DE PALMA FLUIDA FRITA+

CÓDIGO: 100100018

DATA: JULHO/2025

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A **Gordura Vegetal de Palma Fluida FRITA+ Tauá Food** é obtida a partir do processo de refino físico do **óleo de palma (*Elaeis guineensis*)**, garantindo a pureza e a ausência de resíduos químicos. Sua formulação e ponto de fusão otimizados conferem **alta estabilidade oxidativa e térmica**, tornando-a ideal para **aplicações de fritura por imersão (*deep frying*) e fritura rasa (*shallow frying*)**.

APLICAÇÃO

Excelente para uso em frituras por imersão ou rasas.

COMPOSIÇÃO

Óleo de palma refinado alto-oleico, antioxidantes TBHQ (INS 319) e ácido cítrico (INS 330).

NÃO CONTÉM GLÚTEN
NÃO CONTÉM ALERGÊNICOS

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção: 10 g (uma colher de sopa)			
	100 g	10 g	%VD *
Valor energético (kcal)	900	90	5
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais(g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras Totais (g)	100	10	15
Gorduras saturadas (g)	34	3,4	17
Gorduras monoinsaturadas (g)	53	5,3	27
Gorduras poliinsaturadas (g)	13	1,3	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Colesterol (mg)	0	0	0

Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

VANTAGENS

Alto rendimento: Rende até 5 vezes mais que outros óleos e gorduras, otimizando seu uso e gerando economia.

Fritura perfeita: Suporta altas temperaturas, formando uma camada protetora que deixa os alimentos sequinhos e incrivelmente crocantes, sem encharcar.

Sem cheiro e sem fumaça: Mantém o ambiente da cozinha agradável e livre de odores e fumaça durante o uso.

Manuseio prático e limpeza fácil: A excelente fluidez do produto facilita o manuseio e simplifica a limpeza das fritadeiras.

Qualidade nutricional: Livre de gorduras trans, fonte de gorduras saudáveis, como ômega-3, que auxiliam no controle do colesterol e na manutenção da pressão arterial. Sua alta estabilidade oxidativa preserva as características originais e a qualidade nutricional dos alimentos

Certificações de confiança: Possui as certificações Kosher, SVB e RSPO, garantindo a procedência e a qualidade do produto.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Armazene o produto em local com **condições ambientais controladas**, caracterizado como limpo, seco e com ventilação adequada, para evitar a proliferação de microrganismos. Mantenha o produto afastado de fontes diretas de calor e de luz solar, que podem comprometer sua estabilidade e integridade. O ambiente de armazenamento deve ser segregado de materiais que possam gerar **contaminação cruzada**, como substâncias químicas, produtos de limpeza, combustíveis e itens com odores fortes.

EMBALAGEM

A embalagem consiste em balde retangular de polipropileno atóxico, própria para contato com alimentos, com capacidade de 14,5Kg de produto.

Após a abertura da embalagem original, assegure seu **refechamento hermético** para minimizar a exposição ao oxigênio e à umidade atmosférica, prevenindo a deterioração do produto e a proliferação microbiana.

TRANSPORTE

Produto embalado: Caminhão com carga seca, evitando exposição ao sol.

PREVENÇÃO DA CONTAMINAÇÃO CRUZADA

Utilize **utensílios higienizados** para o manuseio e porcionamento do produto, a fim de evitar a introdução de contaminantes físicos, químicos ou biológicos. Todos os equipamentos e superfícies que entrarem em contato com o produto devem ser submetidos a procedimentos de **higienização e sanitização** conforme protocolos estabelecidos.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS E CADASTRAIS

NCM: 1511.90.00	CEST: 17.075.00
IPI: 00	TIPI: N/A
GPC: 10000042	Peso Bruto: 15,1 Kg
Peso Líquido: 14,5 Kg	Conteúdo Líquido: 15,8 L
Comprimento da Embalagem: 29cm	Largura da Embalagem: 24cm
Altura da Embalagem: 32cm	Lastro: 16un
Camadas de Empilhamento: 04	Altura do Palete: 1,40m
Peso Líq. por Palete: 928 Kg	Quantidade p/ Palete: 64 Baldes
EAN13: 7908819400109	Validade: 365 dias / Após Aberto: 45 dias