

**GORDURA VEGETAL DE PALMA**

CÓDIGO: 100100011-100100012-100100013

DATA: JULHO/2025

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Produzida com óleo de palma 100% puro e selecionado, a Gordura Vegetal de Palma Tauá Food garante performance superior nas mais diversas aplicações culinárias e industriais. Nosso processo produtivo rigoroso assegura um produto final de alta qualidade, livre de substâncias químicas nocivas e que preserva as propriedades naturais do óleo de palma. Ideal para quem busca excelência e segurança em seus preparos.

**APLICAÇÃO**

A Gordura Vegetal de Palma Tauá Food é versátil e ideal para diversas aplicações culinárias. Apresenta excelente performance tanto em frituras, proporcionando crocância e sabor, quanto na culinária, panificação e confeitaria em geral. É perfeita para o preparo de bolos, pães, massas, recheios cremosos, glacês e muito mais.

**COMPOSIÇÃO**

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

**NÃO CONTÉM GLÚTEN**  
**NÃO CONTÉM ALERGÊNICOS**

**INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS**

<b>Porção: 10 g (uma colher de sopa)</b>			
	<b>100 g</b>	<b>10 g</b>	<b>%VD *</b>
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)	49	4,9	25

Gorduras monoinsaturadas (g)	41	4,1	20
Gorduras poliinsaturadas (g)	10	1,0	6
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

**Performance Superior:** Apresenta alta resistência a aquecimento prolongado e excelente estabilidade oxidativa, o que o torna perfeito em preparações que exigem maior tempo em temperaturas altas.

**Versatilidade na Indústria e Cozinha:** Oferece maior versatilidade para uso tanto na cozinha doméstica quanto na indústria alimentícia, além das diversas opções de embalagens para atender às necessidades do seu negócio.

**100% Vegetal e Saudável:** É um produto totalmente vegetal, livre de lactose, colesterol e gordura trans. Perfeito para dietas veganas e para quem busca uma alimentação mais equilibrada.

**Benefícios para Saúde:** Rico em boas gorduras, incluindo ômega 3, que auxiliam no controle do colesterol e na manutenção da pressão arterial saudável.

**Sabor Aprimorado:** Sua neutralidade realça o sabor original dos alimentos, sem interferir ou mascarar os aromas e paladares.

**Alta Rentabilidade:** Rende até 5x mais que outros óleos e gorduras, otimizando sua produção e oferecendo maior custo-benefício.

## CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

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

Embalagens: caixa de papelão de onda dupla revestida com saco de polietileno atóxico, próprio para contato com alimentos, com capacidade de 24Kg de produto; Baldes retangulares de polietileno atóxico, próprio para contato com alimentos, com capacidades de 14,5Kg e 3,2Kg 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

<b>GORDURA VEGETAL DE PALMA – EMBALAGEM DE 14,5KG</b>	
NCM: 1511.90.00	CEST: 17.075.00
IPI: 00	TIPI: N/A
GPC: 10000042	Peso Bruto: 15,106 Kg
Peso Líquido: 14,5 Kg	Conteúdo Líquido: 15,7 L
Comprimento da Embalagem: 29,0cm	Largura da Embalagem: 24,0cm
Altura da Embalagem: 32,0cm	Lastro: 16un

Camadas de Empilhamento: 04	Altura do Palete: 1,40m
Peso Líq. por Palete: 928 Kg	Quantidade p/ Palete: 64 Baldes
EAN13: 7908819400000	Validade: 365 dias / Após Aberto: 45 dias

<b>GORDURA VEGETAL DE PALMA – EMBALAGEM DE 3,2KG</b>	
NCM: 1511.90.00	CEST: 17.075.00
IPI: 00	TIPI: N/A
GPC: 10000042	Peso Bruto: 3,319 Kg
Peso Líquido: 3,2 Kg	Conteúdo Líquido: 3,4 L
Comprimento da Embalagem: 17,9cm	Largura da Embalagem: 14,8cm
Altura da Embalagem: 17,0cm	Lastro: 36un
Camadas de Empilhamento: 07	Altura do Palete: 1,28m
Peso Líq. por Palete: 806,4 Kg	Quantidade p/ Palete: 252 Baldes
EAN13: 7908819400024	Validade: 365 dias / Após Aberto: 45 dias

<b>GORDURA VEGETAL DE PALMA – EMBALAGEM DE 24KG</b>	
NCM: 1511.90.00	CEST: 17.075.00
IPI: 00	TIPI: N/A
GPC: 10000042	Peso Bruto: 24,946 Kg
Peso Líquido: 24 Kg	Conteúdo Líquido: 26 L
Comprimento da Embalagem: 41,5cm	Largura da Embalagem: 26,9cm
Altura da Embalagem: 30,3cm	Lastro: 10un
Camadas de Empilhamento: 04	Altura do Palete: 1,28m
Peso Líq. por Palete: 960 Kg	Quantidade p/ Palete: 40 Caixas
EAN13: 7908819400017	Validade: 270 dias / Após Aberto: 45 dias