

ÓLEO DE COCO PALMISTE

CÓDIGO: 4650334

DATA: JULHO/2025

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O Óleo de Coco Palmiste – Tauá Food é extraído da amêndoa do fruto da palmeira *Elaeis Guineensis* através de prensagem mecânica. Posteriormente, passa por um processo de refino físico, sem utilização de agentes químicos, o que garante um produto final 100% natural, mantendo a pureza e suas características originais.

APLICAÇÃO

Produto indicado para produção de caldas eskimo, sorvetes, doces diversos, biscoitos de polvilho, além de ser um ingrediente chave em panificação e confeitaria, especialmente coberturas e recheios.

COMPOSIÇÃO

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

NÃO CONTÉM GLÚTEN
NÃO CONTÉM ALERGÊNICOS

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção: 13 mL (uma colher de sopa)			
	100 mL	13 mL	%VD *
Valor energético (kcal)	828	108	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)	92	12	18
Gorduras saturadas (g)	75	10	48
Gorduras monoinsaturadas (g)	16	2,0	10
Gorduras poliinsaturadas (g)	2	0,2	1
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 excelente performance no preparo de caldas e coberturas, sendo utilizado em uma ampla variedade de preparos culinários e aplicações industriais.

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.

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

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

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: 1513.19.00	CEST: 17.075.00
IPI: 00	TIPI: N/A
GPC: 10000042	Peso Bruto: 15,106 Kg
Peso Líquido: 14,5 Kg	Conteúdo Líquido: 15,8 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: 7908819400116	Validade: 365 dias / Após Aberto: 45 dias