



# DADOS TÉCNICOS

Óleo de girassol refinado 5 L

Código: 22909

Código EAN: 8427754229099

D.C: 08/05/2025



## 1. PRODUTO:

### DENOMINAÇÃO LEGAL DO PRODUTO

Óleo de girassol refinado.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Óleo obtido a partir de sementes de girassol (*Helianthus annuus*).

### COMPOSIÇÃO - INGREDIENTES

Óleo de girassol refinado.

### ORIGEM

Europa.

### DURAÇÃO DE CONSERVAÇÃO

Produto embalado: Consultar o prazo de validade indicado na embalagem. Máximo 24 meses, consoante o tipo de embalagem e as condições de conservação de acordo com as recomendações de conservação indicadas nesta ficha técnica. Produto a granel: Consultar o boletim de análise. O prazo de validade é garantido se o produto for armazenado em depósitos de aço inoxidável e em atmosfera inerte de azoto.

### POPULAÇÃO-ALVO SECTOR E POSSÍVEIS RISCOS DE CONSUMO

Pessoas de todas as idades.

### UTILIZAÇÕES PREVISTAS DO PRODUTO

Ideal para consumo em cru, bem como para utilização na indústria alimentar e na culinária (molhos, frituras, estufados, cozedura, etc.).

### TRATAMENTO E TRANSFORMAÇÃO

Óleo de girassol refinado, sem qualquer tratamento para a sua conservação. O produto é seguro porque a sua atividade de água nula não favorece o desenvolvimento de microrganismos.

### SISTEMA DE ACONDICIONAMENTO

Em garrafa de plástico (Copolímero de Tereftalato de Polietileno - PET), adequado para contacto com alimentos.

Embalagem em atmosfera protetora [1L - 0,75L Pet].

Em garrafa de vidro, própria para contacto com alimentos.

Em bidões, adequado para contacto com alimentos.

Em latas, adequado para contacto com alimentos.

## CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

Em transporte limpo (ausência de odores estranhos, poeira excessiva, humidade, pragas e bolores) e sem cargas incompatíveis (carga que possa representar um risco de contaminação para o produto acabado).

## CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Produto embalado

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo do calor e da luz. Tapar após cada utilização.

Temperatura máxima recomendada 25 °C

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### Perigos:

Recomenda-se não fritar a mais de 170 °C, para evitar o risco de salpicos e queimaduras.

Não introduzir óleo quente em recipientes de plástico.

### Recomendações:

Para evitar a rápida degradação do óleo, recomenda-se não fritar alimentos com excesso de humidade, sal, farinha ou pão ralado.

Não manter a fritadeira quente sem adicionar produtos de fritura.

Quando se detecta a formação de fumo a partir de 170 - 190 °C, o aumento da viscosidade e o escurecimento do óleo, recomenda-se a remoção do óleo.

Não lavar as fritadeiras e frigideiras com lã de cobre. Os resíduos remanescentes podem reagir com o óleo.

(O pessoal técnico da Urzante pode ser contactado para obter mais informações sobre a utilização correta do óleo).

### Compostos polares:

O valor dos compostos polares, num óleo usado, tem de ser  $\leq 25\%$ .

### Baixas temperaturas

Devido aos efeitos das baixas temperaturas (temperaturas  $< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), o óleo pode solidificar. Isto não afecta a qualidade do óleo. Uma vez submetido a temperaturas normais, recupera o seu aspeto brilhante.

## POSSIBILIDADE DE UTILIZAÇÃO INCORRECTA DO PRODUTO

Seguir as recomendações indicadas na rotulagem do produto e na presente ficha técnica.

## DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

Real Decreto 308/1983, que aprova o regulamento técnico-sanitário dos óleos vegetais comestíveis e as suas posteriores modificações.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspeto

Limpo e transparente, conservado a  $20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$  durante 24 horas. Como se trata de um óleo invernizado, deve passar o teste de frio (5,5 horas a  $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ ).

Odor e sabor

Normal, com aromas característicos próprios, sem provocar sintomas de ranço, alterações ou contaminação.

Cor

Amarelo dourado, com diferentes tonalidades. Evaluación organoléptica

| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                           |                                              |                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------|
| Parâmetro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Limite                                                                                                                                    | Unidade                                      | Método               |
| Estabilidade (a 120°C)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Entre 2,5 e 5 horas em óleo girassol refinado.                                                                                            |                                              |                      |
| Umidade e vôo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 0,1                                                                                                                                       | %                                            |                      |
| Impurezas insolúveis em éter de petróleo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0,05                                                                                                                                      | %                                            |                      |
| Resíduos de Sabão                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Negativo                                                                                                                                  |                                              |                      |
| Densidade (a 20 °C)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,914-0,919                                                                                                                               | Kg/l                                         | Densímetro           |
| Índice de refração (a 25 °C)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1,461-1,471                                                                                                                               | Não aplicável                                | Refratometria        |
| Acidez                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ≤ 0,2                                                                                                                                     | % Ac. Oleico                                 | Volumetria redox     |
| Valor de peróxido                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ≤ 10                                                                                                                                      | Meq O <sub>2</sub> /kg de gordura            | Volumetria de recuo  |
| Conteúdo de ácidos graxos:<br><br>- Ácido Láurico (C 12:0)<br>- Ácido Mirístico (C 14:0)<br>- Ácido Palmítico (C16:0)<br>- Ácido Palmitoléico (C 16:1)<br>- Ácido heptadecanóico (C 17:0)<br>- Ácido heptadecenóico (C 17:1)<br>- Ácido Esteárico (C 18:0)<br>- Ácido Oleico (C 18:1)<br>- Ácido Linoleico (C 18:2)<br>- Ácido Linolênico (C18:3)<br>- Ácido Araquídico (C 20:0)<br>- Ácido Eicosenóico (C 20:1)<br>- Ácido Beénico (C 22:0)<br>- Ácido Lignocérico (C 24:0)<br>Sugere | ≤ 0,1<br>≤ 0,1<br>2,6 - 7,6<br>≤ 0,3<br>≤ 0,2<br>≤ 0,1<br>2,1 - 6,5<br>14 - 90,7<br>2,1 - 74<br>≤ 0,3<br>≤ 0,5<br>≤ 0,5<br>≤ 1,6<br>≤ 0,5 | %                                            | Cromatografia gasosa |
| Ésteres não glicerídeos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Negativo                                                                                                                                  |                                              |                      |
| Composição de esterois<br><br>- Colesterol<br>- Brassicasterol<br>- Campesterol<br>- Estigmasterol<br>- B-sitosterol<br>- Δ <sup>5</sup> -Avenasterol<br>- Δ <sup>7</sup> -Estigmasterol<br>- Δ <sup>7</sup> -Avenasterol<br>- Outros esteróis<br>- Esteróis totais                                                                                                                                                                                                                    | ≤ 0,5<br>≤ 0,2<br>5,0 - 13,0<br>4,5 - 13,0<br>42,0 - 70,0<br>1,5 - 6,9<br>6,5 - 24,0<br>3,0 - 9,0<br>≤ 9,5<br>1700 - 5200                 | %<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>ppm | Cromatografia gasosa |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

| Parâmetro                                  | Limite   | Unidade  | Protocolo |
|--------------------------------------------|----------|----------|-----------|
| Bactérias mesófilas aeróbias               | < 10     | ufc/ g   | PT-M-05   |
| Enterobacteriaceae                         | < 10     | ufc/ g   | PT-M-06   |
| Escherichia coli                           | Ausência | ufc/ g   | PT-M-08   |
| I. Salmonela                               | Ausência | P/A 20 g | PT-M-02   |
| Staphylococcus aureus                      | Ausência | ufc/ g   | PT-M-11   |
| I. Listeria monocytogenes                  | Ausência | P/A 25 g | PT-M-42   |
| Bactérias redutoras de sulfito Clostridium | < 10     | ufc/ g   | PT-M-09   |
| Bolores e leveduras                        | < 10     | ufc/ g   | PT-M-13   |

**PERFIL NUTRICIONAL (Valores médios por 100 g - 100 ml):**

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Valor energético    | 3700 kJ/ 900 kcal |
| Gorduras            | 100 g             |
| dos quais saturados | 11 g              |
| monoinsaturado      | 30 g              |
| poliinsaturado      | 59 g              |
| carboidratos        | 0 g               |
| dos quais açúcares  |                   |
| Proteínas           | 0 g               |
| Sal                 | 0 g               |

**ADITIVOS**

Não contém nenhum tipo de aditivo alimentar.

**DECLARAÇÃO DE ALÉRGENOS:**

| MATÉRIA-PRIMA · DECLARAÇÃO DE ALÉRGICOS                                                                                                                  | Presença do produto |     | Possibilidade de traços |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|-------------------------|-----|
|                                                                                                                                                          | Sim                 | Não | Sim                     | Não |
| CEREAIS COM GLÚTEN e produtos derivados: Trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamuy e variedades híbridas                                             |                     | x   |                         | x   |
| CRUSTÁCEOS e produtos com ou à base de crustáceos                                                                                                        |                     | x   |                         | x   |
| PEIXES e produtos com ou à base de peixe                                                                                                                 |                     | x   |                         | x   |
| OVOS e produtos com ou à base de ovoprodutos                                                                                                             |                     | X   |                         | x   |
| AMENDOIM e produtos com ou à base de amendoim                                                                                                            |                     | x   |                         | x   |
| SOJA e produtos com ou à base de soja (exceto óleo refinado)                                                                                             |                     | x   |                         | x   |
| LEITE DE VACA E PRODUTOS LÁCTEOS (incluindo lactose)                                                                                                     |                     | x   |                         | x   |
| NOZES E PRODUTOS COM OU À BASE DE NOZES: amêndoas, ave-lãs, nozes, castanha de caju, nozes, castanha do Pará, pistache, macadâmia e castanha australiana |                     | x   |                         | x   |
| CELERY e derivados                                                                                                                                       |                     | x   |                         | x   |
| MOSTARDA e derivados                                                                                                                                     |                     | x   |                         | x   |

|                                                                                          |  |   |  |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|---|
| SEMENTES DE GERGELIM e produtos com ou à base de sementes de gergelim                    |  | x |  | x |
| ANIDRETO DE ENXOFRE E SULFITOS EM CONCENTRAÇÃO >= 10mg/Kg ou 10 mg/litro expresso em SO2 |  | x |  | x |
| LIPINS e produtos à base de tremçoço                                                     |  | x |  | x |
| MOLUSCOS e produtos à base de moluscos                                                   |  | x |  | x |

#### **Livre de alérgenos.**

De acordo com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, sobre informação alimentar prestada aos consumidores. No seu anexo II Substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias. E modificações subsequentes.

#### **ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS**

Livre de organismos geneticamente modificados. O óleo não provém de organismos geneticamente modificados e, portanto, não contém nenhum ingrediente, aditivo ou aroma extraído ou derivado de organismos geneticamente modificados.

De acordo com os seguintes regulamentos e suas modificações posteriores.

- Regulamento 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de setembro de 2003 sobre alimentos e rações geneticamente modificados.
- Regulamento 1830/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados e à rastreabilidade dos géneros alimentícios e alimentos para animais produzidos a partir deles.

#### **TRATAMENTOS DE PROCESSO**

UV – radiação gama: NÃO

Ionização: NÃO

#### **MEDIDAS DE SEGURANÇA**

Consulte a ficha de dados de segurança

#### **APRESENTAÇÃO DO PRODUTO**

Consulte a ficha logística.

