



FICHA TÉCNICA

Página 1/4

ÓLEO DE GRAINHA DE UVA PENSADO A FRIO

Data: 13/04/2015

PRODUTO: Óleo de Grainha de Uva Pensado a Frio Refinado

DESCRIÇÃO: Materia gorda vegetal líquida obtida de grainha de uva (*Vitis vinifera L.*) por prensagem a frio submetida a refinação completa.

INGREDIENTES: Óleo de Grainha de Uva Pensado a Frio Refinado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: Líquido límpido e cristalino a temperatura de 20° C.

Cor: Característico.

Odor: Normal, sem notas de ranço.

Sabor: Normal, sem notas de ranço.

ANÁLISES ESPECÍFICAS:

Acidez (% ácido oleico): 0,3 Max.

Índice de Peróxidos: 10 mqO₂/Kg Max.

Sabão: 0.005%

Índice de refração (ND 40° C): 1.467 – 1.477

Índice de saponificação: 188 – 194

Índice de iodo: 128 – 150



FICHA TÉCNICA

Página 2/4

ÓLEO DE GRAINHA DE UVA Prensado a Frio

Data: 13/04/2015

COMPOSIÇÃO DE ÁCIDOS GORDOS %

Saturados:	C14:0 Mirístico	0,3 Max.
	C16:0 Palmítico	5,5 min. 11,0 Max.
	C17:0 Heptadecanoico	0,2 Max.
	C18:0 Esteárico	3,0 min 6,5 Max.
	C20:0 Araquídico	1,0 Max.
	C22:0 Behénico	0,5 Max.
	C24:0 Lignocérico	0,4 Max.
Monosaturados	C16:1 Palmitoleico	1,2 Max.
	C17:1 Heptadecenoico	0,1 Max.
	C18:1 Oleico	12,0 min. 28,0 Max.
	C20:1 Eicosenoico	0,3 Max.
	C22:1 Erúcido	0,3 Max.
Polisaturados:	C18:2 Linoleico	58,0 min. 78,0 Max.
	C18:3 Linolénico	1,0 Max.

COMPOSIÇÃO DA FRAÇÃO DE ESTEROIS %

Colesterol: 0,5 Max.

CONTAMINANTES:

Hexano/Benzino/Solvente Residual (prova de prensagem a frio)	0 ppm
Soma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS):	0.75 pg/ g gordura Máx.
Soma de dioxinas e PCBs semelhantes a dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS):	1.25 pg/ g gordura Máx.
Soma de PCB28, PCB52, PCB101 PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6):	40ng/ g gordura Máx
Materia volátil a 105° C:	0,1% Max.
Impurezas insolúveis:	0,05 % Max.
Chumbo:	0,1 mg/Kg Max.
Arsénico:	0,1 mg/Kg Máx.
Cobre:	0,1 mg/Kg Max.
Ferro:	1,5 mg/Kg Max.

**FICHA TÉCNICA**

Página 3/4

ÓLEO DE GRAINHA DE UVA Prensado a Frio

Data: 13/04/2015

Benzo(a)pireno

2,0 ppb Max.

Soma de Benzo(a)pireno, Benzo(a)antraceno,
Benzo(b)fluoranteno e Criseno

10,0 ppb Max.

VALORES NUTRICIONAIS:

	100 g	100 ml	15 ml
Valor Energético	3700 kJ 900 kcal	3400 kJ 827 kcal	510 kJ 124 kcal
Gordura das quais:	100 g	91,9 g	13,8 g
Saturadas	10 g	9,2 g	1,4 g
Monosaturadas	26 g	23,9 g	3,6 g
Polisaturadas	64 g	58,8 g	8,8 g
Hidratos de carbono dos quais:	0 g	0 g	0 g
Açúcares	0 g	0 g	0 g
Fibras	0 g	0 g	0 g
Proteínas	0 g	0 g	0 g
Sal	0 g	0 g	0 g

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS:

- Não contém nem é composto por OGM.
- Não se produziu a partir de OGM nem contém ingredientes produzidos a partir de OGM.

**FICHA TÉCNICA**

Página 4/4

ÓLEO DE GRAINHA DE UVA Prensado a Frio

Data: 13/04/2015

ALERGÉNEOS

ALERGÉNO	Não é ingrediente	Não é usado na mesma linha de produção	Não é usado na mesma fábrica
Cereais que contenham Gluten e derivados	X	X	X
Crustaceos e produtos à base de crustáceos	X	X	X
Ovos e produtos à base de ovos	X	X	X
Peixe e produtos à base de peixe	X	X	X
Amendoins e produtos à base de amendoim	X	X	X
Soja e produtos à base de soja	X	X	X
Leite e seus derivados	X	X	X
Frutos de casca de derivados	X	X	X
Aipo e seus derivados	X	X	X
Mostarda e seus derivados	X	X	X
Sementes de sesamo e produtos à base de sementes de sesamo	X	X	X
Sulfuroso anídrico e sulfitos	X	X	X
Tremoços e produtos a base de tremoços	X	X	X
Moluscos e produtos a base de moluscos	X	X	X

TRANSPORTE:

Navio: Deve ser efectuado de acordo com as normas estabelecidas pela "Fosfa Internacional".

Cisterna: Deve ser de aço inoxidável, dedicado unicamente ao transporte de productos alimentares.

Temperatura: Durante o transporte a temperatura deve ser no máximo 32° C.

CONSERVAÇÃO:

Temperatura de conservação aconselhada: 25° C.

Condições de armazenamento: Temperatura ambiente, recipiente fechado.