

— ÓLEO DE SOJA (REFINADO)

Informações, Características e Embalagem

Óleo de Soja Refinado | NCM 1507.90.90

1. Identificação do Produto

- **Nomes comerciais:** Óleo de Soja Refinado; Óleo de Soja Comestível; Óleo RBD de Soja (Refinado, Branqueado, Desodorizado); Óleo de Glycine Max
- **Tipo:** Óleo comestível totalmente refinado (composto com ácido cítrico INS 330)
- **Forma:** Líquido claro e brilhante
- **Classificação:** Padrão de Exportação

2. Descrição Geral

- **Origem e procedência:** Origem vegetal, Brasil
- **Aplicações:** O óleo de soja refinado é utilizado principalmente na preparação e fabricação de alimentos para consumo humano. Também atua como ingrediente nas indústrias cosmética, farmacêutica e industrial. Este produto não possui finalidade terapêutica.

3. Propriedades Físico-Químicas (Propriedade, Limite e Método) e Alérgenos

- **Aparência a 25°C:** Claro e brilhante, livre de impurezas¹ | Visual
- **Odor e sabor:** Neutro, suave e livre de odores rançosos ou estranhos² | AOCS Ce 2-83
- **Cor (célula Lovibond 1"):** Máximo 20 Amarelo / 2,0 Vermelho | AOCS Cc 13b-45
- **Ácidos graxos livres (% em peso como ácido oleico):** Máximo 0,3% | AOCS Ca 5a-40
- **Umidade e voláteis (% em peso):** Máximo 0,15% | AOCS Ca 2c-25
- **Índice de peróxidos (meq O₂/kg):** Máximo 10 | AOCS Cd 8b-90
- **Ponto de fumaça (°C):** Mínimo 180°C | AOCS Cc 9a-48
- **Índice de iodo (g I₂/100g):** Máximo 105 | AOCS Cd 1-25
- **Sabões (%):** Máximo 0,001% | AOCS Cc 17-56
- **Enterobacteriaceae (UFC/g):** Máximo 1,0×10²
- **Fungos e leveduras (UFC/g):** Máximo 1,0×10²
- **Salmonella sp.:** Ausente em 25 g
- **Alérgenos:** Contém derivados de soja

¹ Claro e brilhante, livre de sedimentos ou partículas suspensas.² O óleo deve ser suave e livre de odores ou sabores rançosos, metálicos, mofados, de tinta, sabão, peixe ou outros indesejáveis.³ Monitoramento a cada 365 dias.

4. Características de Contaminantes

- **Arsênio:** Máx. 0,1 mg/kg
 - **Cobre:** Máx. 0,1 mg/kg
 - **Chumbo:** Máx. 0,1 mg/kg
 - **Ferro:** Máx. 1,5 mg/kg
 - **Areia ou cinzas insolúveis em ácido:** Máx. 1,5%
 - **Ácaros mortos:** Máx. 5 unidades
- Monitoramento a cada 365 dias

5. Armazenamento, Validade e Transporte

- **Armazenamento:** Deve ser armazenado em tanques apropriados, em local seco e fechado, livre de aves, pragas, roedores e substâncias tóxicas, protegido da luz solar direta e da chuva.
- **Validade:** 3 meses sob condições adequadas de armazenamento, ou 6 meses para exportação se não houver transbordo e as condições forem mantidas.
- **Transporte:** Deve ser realizado em caminhões-tanque licenciados, fabricados com material não tóxico, anticorrosivo e de fácil higienização. Os tanques devem estar livres de ferrugem e devidamente sanitizados antes do carregamento.

6. Certificações, Conformidade e Requisitos Legais

Certificados:

- Origem (CO)
- Inspeção (CI)
- Qualidade (QC)
- Peso (WC)
- Fumigação (FC)
- Fitossanitário (PC)
- Halal
- Kosher
- GMP+

Normas:

- Conformidade com os padrões de exportação GAFTA, FOSFA e ANEC
- **ANVISA:** RDC nº 623 – 09/03/2022, RDC nº 26 – 02/07/2015, RDC nº 331 – 23/12/2019, RDC nº 487 – 26/03/2021
- **CODEX:** CODEX-STAN-210-1999
- Rastreabilidade total garantida



Embalagem e Transporte

a) Granel em Isotaque



b) Flexitanque de Plástico



Nota: O transporte a granel (ISO Tanks/Flexi-tanks) é de total responsabilidade do Cliente, incluindo a compatibilidade do produto, adequação dos equipamentos, manuseio, descarga, preparação do local e disponibilização de pessoal qualificado. O Cliente assume os riscos de produto residual, trânsito, contaminação ou danos decorrentes de manuseio inadequado. Imagens ilustrativas.

Importante: Caso as informações fornecidas sobre este produto não sejam suficientes para sua avaliação, não hesite em nos contatar para dados adicionais através de exec@bomm.com.br