



FICHA TÉCNICA ÓLEO DE AMENDOIM MARCA: DIHOR

Elaborado por: DIHOR, A.C.E. - Carregado Park, F - 2580-512-CARREGADO - TLF:263 517 610

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Óleo de amendoim refinado e aromatizado em condições higiénicas controladas, obtido a partir de sementes de *Arachis hypogaea L.*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Claro, límpido de cor amarelo esverdeado pálido, líquido à temperatura ambiente, livre de partículas.
Cor	Amarela
Odor	Característico, livre de partículas estranhas
Sabor	Aroma suave e característico, livre de partículas estranhas

ANÁLISES ESPECÍFICAS

Acidez	$\leq 0.2 \%$
Índice de Peróxidos	$\leq 10.0 \text{ mEq O}_2 / \text{Kg}$
Aditivos	Não contém

COMPOSIÇÃO DE ÁCIDOS GORDOS (%)

C14:0	MIRÍSTICO	≤ 0.01
C16:0	PALMÍTICO	8.0 - 14.0
C16:1	PALMITOLEICO	≤ 0.02
C17:0	MARGÁRICO	≤ 0.01
C17:1	MARGÁROLEICO	≤ 0.01
C18:0	ESTEÁRICO	1.0 - 4.5
C18:1	OLEICO	35.0 - 69.0
C18:2	LINOLEICO	12.0 - 43.0
C18:3	LINOLÉNICO	≤ 0.3
C20:0	ARAQUÍDICO	1.0 - 2.0
C20:1	ICOSANOICO	0.7 - 1.7
C22:0	BEÉNICO	1.5 - 4.5
C24:0	LINOCÉRICO	0.5 - 2.5

CONTAMINANTES

Humidade e materias voláteis	$\leq 0.2 \%$ Max.
Impurezas solúveis em éter de petróleo	$\leq 0.5 \%$ Max.

VALORES NUTRICIONAIS

Lípidos	100 %
Energia / 100 g	900 Kcal
Vitaminas Naturais	E
Proteínas	Não contém
Hidratos de Carbono	Não contém

PRAZO DE VALIDADE

Após a sua abertura, o produto deverá ser consumido no prazo de um ano

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 produtos alimentícios, certificado de limpeza e bem seco, com o mínimo espaço livre.
Temperatura	Durante o transporte, a temperatura não deverá exceder os 32°C

CONSERVAÇÃO

Temperatura de conservação aconselhada	25°C
Condições de stock	Temperatura ambiente, recipiente fechado

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

O óleo é um produto estável que não permite a criação nem a sobrevivência de microorganismos. Os produtos se ajustam aos critérios microbiológicos estabelecidos em conformidade com os Princípios para o Estabelecimento e Aplicação de Critérios Microbiológicos para Alimentos CAC/GL 21-1997, segundo o Codex STAN 19-1981 (VER.2/1999)

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Regulamento CE 308/83 e posteriores modificações.

APLICAÇÃO

Usar sobretudo em pratos frios mas, se quente não perde em muito as suas qualidades.

INSTRUÇÕES DE USO

- Não misturar óleo novo com já usado, nem óleo alimentar com óleo de girassol. Têm diferente pontos de humidade, o óleo amendoim aguenta mais temperaturas que os outros e, se os misturarmos, um queimar o outro e produzirá substâncias irritantes e potencialmente tóxicas.
- Evitar o sobreaquecimento: é preferível não ultrapassar a temperatura de 170°C durante a fritura. Se se utilizar uma fritadeira eléctrica, regular-se-a o termostato para que o óleo não se escureça. Se a temperatura for muito elevada, gerar-se-ão substâncias irritantes e potencialmente tóxicas. Deduzimos portanto que sempre que o óleo é sobrequecido, ficará inevitavelmente, queimado.
- Os alimentos a fritar devem estar secos, a água favorece a decomposição do óleo.
- É importante filtrar o óleo sempre após uma fritura, para eliminar restos de alimentos queimados, porque estes favorecem a oxidação e decomposição do óleo.
- Não utilizar o mesmo óleo mais do que três vezes para fritar, especialmente se este aparentar uma cor escura.
- O ar, o calor e a luz, condicionam o óleo, motivos esses pelos quais é conveniente conserva-lo tapado à temperatura ambiente, preferencialmente num local sem a presença de luz solar directa e de qualquer outro tipo de fontes de calor.
- A cor do óleo não determina a sua qualidade.