



CERTIFICADO DE ANÁLISE

NOME PRODUTO:	ÓLEO VEGETAL DE PEQUI
NOME CIENTÍFICO:	<i>Caryocar brasiliense</i>
PAÍS ORIGEM:	BRASIL
MÉTODO DE EXTRAÇÃO:	PRENSADO A FRIO
PARTE UTILIZADA:	POLPA DA FRUTA
LOTE:	DB1121OVPEC
FABRICAÇÃO:	05/05/2020
VALIDADE:	05/11/2021

Propriedades Organolépticas

APARÊNCIA:	Líquido Pastoso
ODOR:	Característico
COR:	Amarelo á alaranjado

Propriedades Físico-químicas

ÁCIDOS LIVRES (mg NaOH/g):	< 15	Resultado: 4,4
ÍNDICE IODO (gI ₂ /100g):	40 - 55	Resultado: 48
ÍND DE PERÓXIDOS (10meqO ₂ /kg):	< 10	Resultado: 1,2
ÍND SAPONIFICAÇÃO (MgKOH/g):	190 - 210	Resultado: 200
MÁT INSAPONFICÁVEL (%):	< 1,5	De Acordo
PONTO DE FUSÃO (C°):	21	De Acordo

Ácidos Graxos

ÁCIDO PALMÍTICO (%):	36,0 - 41,0
ÁCIDO OLEICO (%):	51,0 - 60,0

Microbiologia

BACTÉRIAS TOTAIS:	< 100	De Acordo
FUNGOS E LEVEDURAS:	< 100	De Acordo

ARMAZENAGEM: Manter recipiente bem fechado, armazenado em local fresco e arejado, ao abrigo da luz. Os frascos são apenas refil, sendo indicado a transferência para embalagem de vidro âmbar.

PRAZO VALIDADE: Sob condições normais de armazenagem, 18 meses após fabricação.

Laudo transcrito com informações originais do fabricante e emitido eletronicamente, não necessita de assinatura.