

ANEXO 1

ÓLEO DE ALGODÃO

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo de algodão é o óleo comestível obtido de sementes de Gossypium herbaceum (algodão) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo de algodão: óleo obtido pelo processo de extração e refino.

1.2.2. Óleo de algodão semi-refinado: óleo obtido pelos processos de extração e neutralização.

Obs.: O óleo classificado em 1.2.2. deve ser submetido ao processo de refino para o consumo humano.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

Ingrediente Obrigatório: óleo de algodão.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa, 20°C/20°C.....	0,918 - 0,926
2.2.2.2. Índice de refração (n D 40).....	1,458 - 1,466
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	189 - 198
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	99 - 119
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g.....	Máximo 1,5%
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
. óleo refinado.....	Máximo 0,3%
. óleo semi-refinado.....	Máximo 0,5%
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg.....	Máximo 10
2.2.2.8. Teste de Halphen.....	Positivo
2.2.2.9. Composição de ácidos graxos	

Ácido graxo	Nomenclatura	% (g/100g)
C < 14	-	< 0,1
C 14:0	mirístico	0,4 - 2,0
C 16:0	palmítico	17,0 - 31,0
C 16:1	palmitoléico	0,5 - 2,0
C 18:0	estearico	1,0 - 4,0
C 18:1	oléico	13,0 - 44,0
C 18:2	linoléico	33,0 - 59,0
C 18:3	linolênico	0,1 - 2,1
C 20:0	araquídico	< 0,7
C 20:1	eicosenóico	< 0,5
C 22:0	behênico	< 0,5
C 22:1	erúico	< 0,5
C 24:0	lignocérico	< 0,5

ANEXO 2 ÓLEO DE AMENDOIM

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo de amendoim é o óleo comestível obtido de sementes de *Arachis hypogaea* L. (amendoim) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo de amendoim: óleo obtido pelos processos de extração e refino.

1.2.2. Óleo de amendoim bruto: óleo obtido pelo processo de extração.

Obs.: O óleo classificado em 1.2.2 deve ser submetido ao processo de refino para o consumo humano.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

 . Ingrediente Obrigatório: óleo de amendoim.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa, 20°C/20°C.....	0,914 - 0,917
2.2.2.2. Índice de refração (n D 40).....	1,460 - 1,465
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	187 - 196
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	80 - 106
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g.....	Máximo 1,0%
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
. óleo refinado.....	Máximo 0,3%
. óleo bruto.....	Máximo 2,0%
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg.....	Máximo 10
2.2.2.8. Ácido Araquídico e C20:00, g/100g	Mínimo 4,8%
2.2.2.9. Composição de ácidos graxos	

Ácido graxo	Nomenclatura	% (g/100g)
C < 14	-	< 0,4
C 14:0	mirístico	< 0,6
C 16:0	palmítico	6,0 - 16,0
C 16:1	palmitoléico	< 1,0
C 17:0	margárico	< 0,1
C 17:1	heptadecenóico	< 0,1
C 18:0	estearico	1,3 - 6,5
C 18:1	oléico	35,0 - 72,0
C 18:2	linoléico	13,0 - 45,0
C 18:3	linolênico	< 0,3
C 20:0	araquídico	1,0 - 3,0
C 20:1	eicosenóico	0,5 - 2,1
C 22:0	behênico	1,0 - 5,0
C 22:1	erúico	< 0,3
C 24:0	lignocérico	0,5 - 3,0

ANEXO 3 ÓLEO DE ARROZ

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo de arroz é o óleo comestível obtido do farelo de *Oryza sativa* L. (arroz) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo de arroz: óleo obtido pelos processos de extração, degomagem, desceragem e refino.

1.2.2. Óleo de arroz semi-refinado: óleo obtido pelos processos de extração, degomagem e neutralização.

1.2.3. Óleo de arroz degomado e descerado: óleo obtido pelos processos de extração, degomagem e desceragem.

1.2.4. Óleo de arroz bruto: óleo obtido pelo processo de extração.

Obs.: Os óleos classificados em 1.2.2, 1.2.3. e 1.2.4. devem ser submetidos ao processo de refino para o consumo humano.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

. Ingrediente obrigatório: óleo de arroz.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa, 20°C/20°C.....	0,919 - 0,924
2.2.2.2. Índice de refração (n D 40).....	1,465 - 1,468
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	181 - 189
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	99 - 108
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g.....	Máximo 5,0%
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
. óleo refinado.....	Máximo 0,3%
. óleo semi-refinado.....	Máximo 0,8%
. óleo degomado e descerado.....	Máximo 15%
. óleo bruto.....	Máximo 15%
2.2.2.7. Fósforo, g/100g	
. óleo degomado e descerado.....	Máximo 0,02%
2.2.2.8. Índice de peróxido, meq/kg.....	Máximo 10

2.2.2.9. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	% (g/100g)
C 14:0	mirístico	0,4 - 1,0
C 16:0	palmitico	12,0 - 18,0
C 16:1	palmitoléico	0,2 - 0,4
C 18:0	esteárico	1,0 - 3,0
C 18:1	oléico	40,0 - 50,0
C 18:2	linoléico	29,0 - 42,0
C 18:3	linolênico	< 1,0
C 20:0 - C 22:0	-	< 1,0

ANEXO 4 ÓLEO DE CANOLA

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo de canola é o óleo obtido de sementes de *Brassica campestris* L. e *Brassica napus* L. (canola) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo de canola: óleo obtido pelos processos de extração e refino.

1.2.2. Óleo de canola semi-refinado: óleo obtido pelos processos de extração e neutralização.

1.2.3. Óleo de canola degomado: óleo obtido pelos processos de extração e degomagem.

1.2.4. Óleo de canola bruto: óleo obtido pelo processo de extração.

Obs.: Os óleos classificados em 1.2.2., 1.2.3. e 1.2.4. devem ser submetidos ao processo de refino para o consumo humano.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

. Ingrediente Obrigatório: óleo de canola.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa, 20°C/20°C.....	0,914 - 0,920
2.2.2.2. Índice de refração (n D 40).....	1,465 - 1,467
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	182 - 193
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	110 - 126
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g.....	Máximo 2,0%
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
. óleo refinado.....	Máximo 0,3%
. óleo semi-refinado.....	Máximo 0,5%
. óleo degomado.....	Máximo 1,0%
. óleo bruto.....	Máximo 2,0%
2.2.2.7. Fósforo, g/100g	
. Óleo degomado.....	Máximo 0,02%
2.2.2.8. Índice de peróxido, meq/kg.....	Máximo 10
2.2.2.9. Brasicasterol, g/100g.....	Mínimo 5,0%
2.2.2.10. Ácido erúico, g/100g.....	Máximo 5,0%

2.2.2.11. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	% (g/100g)
C 14:0	mirístico	< 0,2
C 16:0	palmitico	2,5 - 6,5
C 16:1	palmitoléico	< 0,6
C 18:0	esteárico	0,8 - 3,0
C 18:1	oléico	53,0 - 70,0
C 18:2	linoléico	15,0 - 30,0
C 18:3	linolênico	5,0 - 13,0
C 20:0	araquídico	0,1 - 1,2
C 20:1	eicosenóico	0,1 - 4,3
C 22:0	behênico	< 0,6
C 22:1	erúico	< 5,0
C 24:0	lignocérico	< 0,2
C 24:1	tetracosenóico	< 0,2

ANEXO 5
ÓLEO DE GIRASSOL

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo de girassol é o óleo comestível obtido de semente de *Helianthus annus L.* (girassol) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo de girassol: óleo obtido pelos processos de extração e refino.

1.2.2. Óleo de girassol semi-refinado: óleo obtido pelos processos de extração e neutralização.

1.2.3. Óleo de girassol bruto: óleo obtido pelo processo de extração.

Obs.: Os óleos classificados em 1.2.2. e 1.2.3. devem ser submetidos ao processo de refino para consumo humano.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

Ingrediente Obrigatório: óleo de girassol.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa, 20°C/20°C.....	0,918 - 0,923
2.2.2.2. Índice de refração (n D 40).....	1,467 - 1,469
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	188 - 194
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	110 - 143
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g.....	Máximo 1,5%
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
óleo refinado.....	Máximo 0,3%
óleo semi-refinado.....	Máximo 0,5%
óleo bruto.....	Máximo 2,0%
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg.....	Máximo 10

2.2.2.8. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	% (g/100g)
C < 14	-	< 0,4
C 14:0	mirístico	< 0,5
C 16:0	palmitico	3,0 - 10,0
C 16:1	palmitoléico	< 1,0
C 18:0	esteárico	1,0 - 10,0
C 18:1	oléico	14,0 - 35,0
C 18:2	linoléico	55,0 - 75,0
C 18:3	linolênico	< 0,3
C 20:0	araquídico	< 1,5
C 20:1	eicosenóico	< 0,5
C 22:0	behênico	< 1,0
C 22:1	erúico	< 0,5
C 24:0	lignocérico	< 0,5
C 24:1	tetracosenóico	< 0,5

ANEXO 6
ÓLEO DE MILHO

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo de milho é o óleo comestível obtido do germe de *Zea mays* (milho) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo de milho: óleo obtido pelos processos de extração e refino.

1.2.2. Óleo de milho semi-refinado: óleo obtido pelos processos de extração e neutralização.

1.2.3. Óleo de milho bruto: óleo obtido pelo processo de extração.

1.2.4. Os óleos classificados em 1.2.2. e 1.2.3. devem ser submetidos ao processo de refino para o consumo humano.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

Ingrediente Obrigatório: óleo de milho

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa, 20°C/20°C.....	0,917 - 0,925
2.2.2.2. Índice de refração (n D 40).....	1,465 - 1,468
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	187 - 195
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	103 - 128
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g.....	máximo 2, 8%
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
óleo refinado.....	máximo 0,3%
óleo semi-refinado.....	máximo 0,5%
óleo bruto.....	máximo 6,0 %
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg.....	máximo 10

2.2.2.8. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	% (g/100g)
C < 14	-	< 0,3
C 14:0	Mirístico	< 0,1
C 16:0	Palmitico	9,0 - 14,0
C 16:1	Palmitoléico	< 0,5
C 18:0	Esteárico	0,5 - 4,0
C 18:1	Oléico	24,0 - 42,0
C 18:2	Linoléico	34,0 - 62,0

C 18:3	Linolênico	< 2,0
C 20:0	Araquídico	< 1,0
C 20:1	Eicosenóico	< 0,5
C 22:0	Behênico	< 0,5
C 24:0	Lignocérico	< 0,5

ANEXO 7 ÓLEO DE SOJA

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo de soja é o óleo comestível obtido de sementes de *Glycine max L.* (soja) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo de soja: óleo obtido pelos processos de extração e refino.

1.2.2. Óleo de soja semi-refinado: óleo obtido pelos processos de extração e neutralização.

1.2.3. Óleo de soja degomado: óleo obtido pelos processos de extração e degomagem.

1.2.4. Óleo de soja bruto: óleo obtido pelo processo de extração.

Obs.: Os óleos classificados em 1.2.2., 1.2.3. e 1.2.4. devem ser submetidos ao processo de refino para o consumo humano.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

Ingrediente Obrigatório: óleo de soja.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa, 20°C/250C.....	0,919 - 0,925
2.2.2.2. Índice de refração (n D 40).....	1,466 - 1,470
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	189 - 195
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	120 - 143
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g.....	Máximo 1,5%
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
óleo refinado.....	Máximo 0,3%
óleo semi-refinado.....	Máximo 0,5%
óleo degomado.....	Máximo 1,0%
óleo bruto.....	Máximo 2,0%
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg.....	Máximo 10
2.2.2.8. Fósforo, g/100g	
óleo degomado.....	Máximo 0,02%

2.2.2.9. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	% (g/100g)
C < 14	-	< 0,1
C 14:0	mirístico	< 0,5
C 16:0	palmitico	7,0 - 14,0
C 16:1	palmitoléico	< 0,5
C 18:0	esteárico	1,4 - 5,5
C 18:1	oléico	19,0 - 30,0
C 18:2	linoléico	44,0 - 62,0
C 18:3	linolênico	4,0 - 11,0
C 20:0	Araquídico	< 1,0
C 20:1	Eicosenóico	< 1,0
C 22:0	Behênico	< 0,5

ANEXO 8 ÓLEO DE UVA

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo de uva é o óleo comestível obtido de semente de *Vitis vinifera L.* (uva) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Designação

O produto deve ser designado como óleo de uva.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

Ingrediente Obrigatório: óleo de uva.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa, 20°C/20°C.....	0,923 - 0,926
2.2.2.2. Índice de refração (n D 40).....	1,473 - 1,477
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	188 - 194
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	130 - 138
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g.....	Máximo 2,0 %
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g.....	Máximo 0,3 %
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg.....	Máximo 10
2.2.2.8. Eritrodiol, g/100g.....	Mínimo 2,0 % do total de β-sitosterol

2.2.2.9. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	% (g/100g)
C 12:0	láurico	< 0,5
C 14:0	mirístico	< 0,3
C 16:0	palmitico	5,5 - 11,0
C 16:1	palmitoléico	< 1,2
C 18:0	esteárico	3,0 - 6,0
C 18:1	oléico	12,0 - 28,0

C 18:2	linoléico	58,0 - 78,0
C 18:3	linolênico	< 1,0
C 20:0	araquídico	< 1,0
C 22:0	behênico	< 0,3
C 24:0	lignocérico	< 0,1

ANEXO 9
ÓLEO OU GORDURA DE COCO DE BABAÇU

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo ou gordura de coco de babaçu é o óleo ou gordura comestível obtido da amêndoa do fruto de *Attalea funifera* (babaçu) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo de coco de babaçu ou gordura de coco de babaçu: óleo ou gordura obtidos pelos processos de extração e refino.

1.2.2. Óleo de coco de babaçu ou gordura de coco de babaçu bruto: óleo ou gordura obtidos pelo processo de extração.

Obs.: O óleo classificado em 1.2.2 deve ser submetido ao processo de refino para o consumo humano.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

Ingrediente Obrigatório: óleo ou gordura de coco de babaçu.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 40 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa, 40°C/25°C.....	0,911 - 0,914
2.2.2.2. Índice de refração (n D 40).....	1,448 - 1,451
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	245 - 256
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	10 - 18
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g.....	Máximo 1,2%
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
óleo de coco babaçu.....	Máximo 0,3%
óleo de coco de babaçu bruto.....	Máximo 5,0%
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg.....	Máximo 10

2.2.2.8. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	% (g/100g)
C 8:0	caprílico	2,6 - 7,3
C 10:0	capríco	1,2 - 7,6
C 12:0	láurico	40,0 - 55,0
C 14:0	mirístico	11,0 - 27,0
C 16:0	palmítico	5,2 - 11,0
C 18:0	esteárico	1,8 - 7,4
C 18:1	oléico	9,0 - 20,0
C 18:2	linoléico	1,4 - 6,6

ANEXO 10
ÓLEO OU GORDURA DE COCO

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo ou gordura de coco é o óleo comestível obtido do fruto de *Cocos nucifera* (coco) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo ou gordura de coco: óleo ou gordura obtidos pelos processos de extração e refino.

1.2.2. Óleo ou gordura de coco bruto: óleo ou gordura obtidos pelo processo de extração.

Obs.: O óleo classificado em 1.2.2. deve ser submetido ao processo de refino para o consumo humano.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

Ingrediente Obrigatório: óleo ou gordura de coco.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 40 °C

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa, 40°C/25°C.....	0,908 - 0,921
2.2.2.2. Índice de refração (n D 40).....	1,448 - 1,450
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	248 - 265
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	6 - 11
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g.....	Máximo 1,5%
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
óleo refinado.....	Máximo 0,3%
óleo bruto.....	Máximo 5,0%
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg.....	Máximo 10

2.2.2.8. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	% (g/100g)
C 6:0	capróico	0,4 - 0,6
C 8:0	caprílico	5,0 - 10,0
C 10:0	capríco	4,5 - 8,0
C 12:0	láurico	43,0 - 51,0

C 14:0	mirístico	16,0 - 21,0
C 16:0	palmitico	7,5 - 10,0
C 18:0	esteárico	2,0 - 4,0
C 18:1	oléico	5,0 - 10,0
C 18:2	linoléico	1,0 - 2,5
C 18:3 - C 24:1	-	< 0,5

ANEXO 11
ÓLEO OU GORDURA DE PALMA

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo ou gordura de palma é o óleo ou gordura comestível obtido do mesocarpo de frutos da *Elaeis guineensis* (palmeira) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo ou gordura de palma: óleo ou gordura obtidos pelos processos de extração e refino.

1.2.2. Óleo ou gordura de palma bruto ou Azeite de dendê: óleo ou gordura obtidos pelo processo de extração.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

. Ingrediente Obrigatório: óleo ou gordura de palma.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 50 °C

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa, 50°C/25°C.....	0,891 - 0,899
2.2.2.2. Índice de refração (n D 50).....	1,454 - 1,456
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	190 - 209
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	50 - 60
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g.....	Máximo 1,2%
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
. óleo refinado.....	Máximo 0,3%
. óleo bruto.....	Máximo 5,0%
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg.....	Máximo 10
2.2.2.8. Carotenóides totais, mg ? caroteno/kg	
. óleo de palma bruto ou azeite de dendê	500 - 2000

2.2.2.9. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	% (g/100g)
C 12:0	Láurico	< 0,4
C 14:0	Mirístico	0,5 - 2,0
C 16:0	Palmitico	35,0 - 47,0
C 16:1	Palmitoléico	< 0,6
C 18:0	Esteárico	3,5 - 6,5
C 18:1	Oléico	36,0 - 47,0
C 18:2	Linoléico	6,5 - 15,0
C 18:3	Linolênico	< 0,5
C 20:0	Araquídico	< 1,0

ANEXO 12
ÓLEO OU GORDURA DE PALMISTE

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo ou gordura de palmiste é o óleo comestível obtido da amêndoa do fruto da *Elaeis guineensis* (palmeira) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo ou gordura de palmiste: óleo ou gordura obtidos pelos processos de extração e refino.

1.2.2. Óleo ou gordura de palmiste bruto; óleo ou gordura obtidos pelo processo de extração.

Obs.: O óleo ou gordura classificado em 1.2.2. deve ser submetido ao processo de refino para o consumo humano.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

. Ingrediente Obrigatório: óleo ou gordura de palmiste.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 40 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa, 40°C/25°C.....	0,899 - 0,914
2.2.2.2. Índice de refração (n D 40).....	1,448 - 1,452
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	230 - 254
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	14,1 - 21,0
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g.....	Máximo 1,0%
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
. óleo de palmiste.....	Máximo 0,3%
. óleo de palmiste bruto.....	Máximo 5,0%
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg.....	Máximo 10

2.2.2.8. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	% (g/100g)
C 6:0	Capróico	< 0,8
C 8:0	Caprílico	2,4 - 6,2
C 10:0	Cáprico	2,6 - 5,0

C 12:0	Láurico	41,0 - 55,0
C 14:0	Mirístico	14,0 - 18,0
C 16:0	Palmitico	6,5 - 10,0
C 18:0	Estearico	1,3 - 3,0
C 18:1	Oléico	12,0 - 19,0
C 18:2	Linoléico	1,0 - 3,5
C 18:3 - C 24:1	-	< 1,0

ANEXO 13
AZEITE DE OLIVA

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Azeite de oliva é o óleo comestível obtido diretamente do fruto da *Olea europaea* L. (oliveira) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Quanto ao processo:

1.2.1.1. Azeite virgem de oliva: azeite obtido do fruto da oliveira unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, particularmente condições térmicas, que não levem a deterioração do azeite, e que não seja submetido a outro tratamento que não a lavagem, decantação, centrifugação e filtragem. Excluem-se os óleos obtidos por meio de solvente ou re-esterificação e misturas com óleos de outra natureza.

1.2.1.2. Azeite de oliva refinado: azeite de oliva obtido pelo refino do Azeite virgem de oliva, com acidez final, expressa em ácido oléico, não superior a 0,5% (g/100g).

1.2.1.3. Azeite de oliva: azeite de oliva constituído pela mistura de Azeite de oliva refinado com Azeite virgem de oliva extra, fino ou comum. Não poderá ser misturado com o Azeite virgem de oliva lampante. O produto deverá ter acidez, expressa em ácido oléico, não superior a 1,5% (g/100g).

1.2.1.4. Óleo de bagaço e/ou caroço de oliva refinado: óleo refinado obtido do bagaço e/ou caroço de oliva com acidez, expressa em ácido oléico, não superior a 0,5% (g/100g).

1.2.2. Quanto a acidez do Azeite virgem de oliva:

1.2.2.1. Azeite virgem de oliva extra: azeite virgem de oliva com acidez, expressa em ácido oléico, não superior a 1,0% (g/100g).

1.2.2.2. Azeite virgem de oliva fino: azeite virgem de oliva com acidez, expressa em ácido oléico, não superior a 2,0% (g/100g).

1.2.2.3. Azeite virgem de oliva comum ou semi-fino ou corrente: azeite virgem de oliva com acidez, expressa em ácido oléico, não superior a 3,3% (g/100g). O azeite virgem comum não pode ser pré embalado quando destinado diretamente para a venda ao consumidor final. O produto pode ser misturado com Azeite Refinado de Oliva para constituir o tipo comercial designado somente como Azeite de Oliva (item 1.2.1.3.).

1.2.2.4. Azeite virgem de oliva lampante: azeite virgem de oliva com acidez, expressa em ácido oléico, superior a 3,3% (g/100g). O azeite virgem de oliva lampante não pode ser pré embalado quando destinado diretamente ao consumidor final. É, obrigatoriamente, destinado ao refino, não podendo ser usado para constituir mistura com azeite refinado. O produto pode ser destinado para usos que não sejam diretamente os do gênero alimentício, nem diretamente de ingrediente de gênero alimentício.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2. O termo Oliva pode ser substituído opcionalmente pelo termo Oliveira.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

Ingrediente Obrigatório: azeite de oliva ou óleo de bagaço e/ou caroço de oliva.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: líquido límpido a 25°C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-Químicas:

Produto	Densidade relativa (20°C/20 °C)	Índice de refração (n _D ²⁰)	Índice de saponificação	Índice de iodo (Wijs)	Matéria insaponificável (g/100g)	Acidez em ácido oléico (%)	Índice de peróxido meq O ₂ /kg	Solventes halogenados mg/kg (1)	Ceras, mg /kg
Azeite virgem extra	0,910 - 0,916	1,4677 - 1,4705	184 - 196	75-94	≤1,5	≤1,0	≤ 20	≤0,20	≤250
Azeite virgem	0,910 - 0,916	1,4677 - 1,4705	184 - 196	75-94	≤1,5	≤ 2,0	≤ 20	≤0,20	≤250
Azeite virgem comum	0,910 - 0,916	1,4677 - 1,4705	184 - 196	75-94	≤1,5	≤3,3	≤ 20	≤0,20	≤250
Azeite refinado	0,910 - 0,916	1,4677 - 1,4705	184 - 196	75-94	≤1,5	≤0,3	≤ 5	≤0,20	≤350
Azeite	0,910 - 0,916	1,4677 - 1,4705	184 - 196	75-94	1,5%	≤1,5	≤15	≤0,20	≤350
Azeite virgem lampante	0,910 - 0,916	1,4677 - 1,4705	184 - 196	75-94	≤1,5	3,3	20	0,20	≤350
Óleo de bagaço e/ou caroço refinado	0,910 - 0,916	1,4680 - 1,4707	182 - 193	75-92	≤3,0	≤0,5	≤5	≤0,20	-

(1) Limite máximo total para compostos halogenados detectado com um detector de captura de elétrons.

Para compostos detectados individualmente, o limite é de 0,10mg/kg.

Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	% (g/100g)
C 14:0	Mirístico	≤ 0,05
C 16:0	Palmitico	7,5 - 20,0
C 16:1	Palmitoléico	0,3 - 3,5
C 17:0	Margárico	< 0,3
C 17:1	Heptadecenóico	< 0,3
C 18:0	Estearico	0,5 - 5,0
C 18:1	oléico	55,0 - 83,0
C 18:2	linoléico	3,5 - 21,0
C 18:3	linolênico	≤ 0,9
C 20:0	araquídico	≤ 0,6
C 20:1	eicosenóico	≤ 0,4
C 22:0	behênico	≤ 0,3
C 24:0	Lignocérico	≤ 0,2

Produto	Soma dos isômeros transoléicos (%)	Soma dos isômeros translinoléicos + translinolênico (%)	Coolesterol (% no total de esteróis)	Brassicasterol (% no total de esteróis)	Campesterol (% no total de esteróis)	Estigmasterol (%)	Betasitosterol (%) (1)	Delta-7-estigmasterol (%)	Esteróis totais (mg/kg)	Eritrodio e uvaol (% no total de esteróis)
Azeite virgem extra	≤0,05	≤0,05	≤0,5	≤0,1	≤ 4,0	< Campesterol	≥93	≤0,5	≥1000	≤4,5
Azeite virgem	≤ 0,05	≤0,05	≤0,5	≤0,1	≤4,0	< Campesterol	≥93	≤0,5	≥1000	≤ 4,5
Azeite comum	≤0,05	≤0,05	≤0,5	≤0,1	≤4,0	< Campesterol	≥93	≤0,5	≥1000	≤ 4,5
Azeite refinado	≤0,20	≤0,30	≤0,5	≤0,1	≤4,0	< Campesterol	≥93	≤0,5	≥1000	≤ 4,5
Azeite	≤0,20	≤0,30	≤0,5	≤0,1	≤4,0	< Campesterol	≥93	≤ 0,5	≥1000	≤4,5
Azeite virgem lampante	≤ 0,10	≤ 0,10	≤0,5	≤0,1	≤4,0	< Campesterol	≥93	≤ 0,5	≥1000	≤4,5
Óleo de bagaço e/ou caroço refinado	≤ 0,40	≤0,35	≤0,5	≤0,2	≤4,0	< Campesterol	≥93	≤0,5	≥1000	≥ 12

Produto	Ácidos graxos na posição 2 dos triglicéridos (%)	Estigmastadienos (mg/kg) (2)	Diferença NCE42 (4)	Trilinoléina (%)	K ₂₃₂	K ₂₇₀	K ₂₇₀ com alumina (3)	Delta K
Azeite virgem extra	≤1,3	≤0,15	≤0,2	≤0,5	≤2,50	≤0,30	≤0,10	≤0,01
Azeite virgem	≤1,3	≤0,15	≤0,2	≤0,5	≤2,60	≤0,30	≤0,10	≤0,01
Azeite virgem comum	≤ 1,3	≤0,15	≤0,3	≤0,5	≤2,60	≤0,30	≤0,10	≤ 0,01
Azeite refinado	≤1,5	≤50	≤0,3	≤0,5	≤3,40	≤1,10	-	≤0,16
Azeite	≤1,5	≤50	≤0,3	≤0,5	≤3,30	≤0,90	-	≤0,13
Azeite virgem lampante	≤1,3	≤0,50	≤0,3	≤0,5	≤3,70	≤2,00	≤0,11	-
Óleo de bagaço e/ou caroço refinado	≤2,0	≤120	≤0,5	≤0,6	≤5,50	≤1,70	-	≤0,25

(1) Soma de delta-5,23-estigmastadienol+colesterol+sitosterol+sitostanol+delta-5-avenasterol+delta-5,24-estigmastadienol.

(2) Soma dos isômeros que podem (ou não) ser separados em coluna capilar.

(3) Para verificar a presença de óleos refinados, quando o limite de categoria correspondente deve proceder-se a determinação de K₂₇₀ após passagem por coluna de alumina.

(4) Diferença entre o NCE42 determinado por HPLC e o NCDE42 obtido por cálculo teórico.

3. CONTAMINANTES

3.1. Matéria volátil a 105°C. g/100g	
. azeite de oliva virgem.....	Máximo 0,2%
. azeite de oliva.....	Máximo 0,15%
. azeite de oliva refinado.....	Máximo 0,10%
. óleo de bagaço refinado e/ou caroço de oliva.....	Máximo 0,10%
3.2. Impurezas insolúveis, g/100g	
. azeite de oliva virgem.....	Máximo 0,10%
. azeite de oliva.....	Máximo 0,07%
. azeite de oliva refinado.....	Máximo 0,05%
. óleo de bagaço refinado e/ou caroço de oliva.....	Máximo 0,05%
3.3. Sabão, g de oleato de sódio/100g	
. azeite de oliva refinado.....	Negativo
. óleo de bagaço refinado.....	Negativo

4. ROTULAGEM

Deve obedecer à legislação específica e, ainda, declarar o teor de acidez do produto.

ANEXO 14 ÓLEO DE GERGELIM

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo de gergelim é o óleo comestível obtido de semente de *Sesamum indicum* (gergelim) através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Classificação:

1.2.1. Óleo de gergelim: óleo obtido pelos processos de extração e refino.

1.2.2. Óleo de gergelim bruto: óleo obtido pelo processo de extração.

1.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com a sua classificação, item 1.2.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

. Ingrediente Obrigatório: óleo de gergelim.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico - Químicas:

2.2.2.1. Densidade relativa, 20°C/20°C.....	0,915 - 0,923
2.2.2.2. Índice de refração (n _D ⁴⁰).....	1,459 - 1,465
2.2.2.3. Índice de saponificação.....	187 - 195
2.2.2.4. Índice de iodo (Wijs).....	104 - 120
2.2.2.5. Matéria insaponificável, g/100g.....	Máximo 2,0%
2.2.2.6. Acidez, g de ácido oléico/100g	
. óleo refinado.....	Máximo 0,3%
. óleo bruto.....	Máximo 2,0%
2.2.2.7. Índice de peróxido, meq/kg.....	Máximo 10

2.2.2.8. Composição de ácidos graxos

Ácido graxo	Nomenclatura	% (g/100g)
C < 14	-	< 0,1
C 14:0	mirístico	< 0,5
C 16:0	palmitico	7,0 - 12,0
C 16:1	palmitoléico	< 0,5
C 18:0	estearico	3,5 - 6,0
C 18:1	oléico	35,0 - 50,0
C 18:2	linoléico	35,0 - 50,0
C 18:3	linolênico	< 1,0
C 20:0	araquídico	< 1,0
C 20:1	eicosenóico	< 0,5
C 22:0	behênico	< 0,5

ANEXO 15 ÓLEO MISTO OU COMPOSTO

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleos mistos ou compostos são produtos obtidos a partir de misturas de dois ou mais óleos vegetais através de processos tecnológicos adequados, e que se apresentam líquidos a 25°C. Os óleos mistos ou compostos podem resultar da mistura, no máximo de 04 (quatro) óleos de espécies vegetais diferentes, devendo a quantidade mínima de qualquer óleo componente ser de 20% (g/100g). Para misturas contendo azeite de oliva, este deve estar em quantidade mínima de 15% (g/100g).

1.2. Designação: o produto deve ser designado de óleo, óleo misto ou óleo composto, seguido do nome dos óleos vegetais de origem em ordem decrescente da respectiva proporção. Exemplos: óleo de oliva e soja, óleo de oliva e girassol, óleo composto de soja e oliva, óleo misto de soja e girassol, óleo de girassol, canola e milho.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

. Ingrediente Obrigatório: óleos vegetais.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: característico.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-Químicas:

. Índice de peróxido, meq/kg - Máximo 10

ANEXO 16 ÓLEO VEGETAL SABORIZADO E AZEITE SABORIZADO

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleo vegetal saborizado e azeite saborizado são produtos obtidos a partir da mistura de óleos ou azeite com condimentos, especiarias ou substâncias saborizantes, através de processos tecnológicos adequados.

1.2. Designação: o produto deve ser denominado de óleo seguido do vegetal que lhe deu origem e da expressão saborizado ou azeite saborizado e opcionalmente do nome do saborizante (condimentos,

especiarias ou substâncias saborizantes). Exemplos: azeite saborizado com ervas finas, azeite saborizado, óleo vegetal saborizado com ervas finas, óleo vegetal saborizado.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

. Ingrediente Obrigatório: óleos vegetais ou azeites e saborizantes (condimentos, especiarias ou substâncias saborizantes).

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: característico.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-Químicas:

Deve obedecer a legislação específica do óleo ou azeite de origem.

ANEXO 17 ÓLEO E GORDURA VEGETAL MODIFICADOS

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição: Óleos ou gorduras vegetais modificados são produtos obtidos a partir de óleos e gorduras submetidos a processos de modificação tais como hidrogenação, interesterificação, fracionamento ou outros processos tecnológicos adequados. São considerados óleos vegetais modificados, os produtos que se apresentarem líquidos a 25°C e são considerados gorduras vegetais modificados, os produtos que se mantêm sólidos ou pastosos a 25°C.

1.2. Classificação

1.2.1. Óleos ou gorduras simples modificados: óleos ou gorduras obtidos a partir de um único óleo e gordura vegetal modificados.

1.2.2. Óleos e gorduras mistos modificados: óleos ou gorduras obtidos a partir de dois ou mais óleos e gorduras vegetais modificados.

1.2.3. Gordura vegetal para uso industrial: gorduras obtidas a partir de óleos ou gorduras simples ou mistos modificados, adicionados de aditivos alimentícios permitidos nos alimentos a que se destinam.

Obs.: os produtos classificados de acordo com o item 1.2.3. devem ter suas características de acordo com os aditivos utilizados.

1.3. Designação:

1.3.1. Deve ser designado de óleo, seguido opcionalmente do nome do óleo vegetal de origem e obrigatoriamente da aplicação a que se destina, o produto que atender a classificação dos itens 1.2.1 e 1.2.2. Exemplos: óleo de soja para fritura, óleo para fritura.

1.3.2. Deve ser designado de gordura vegetal, seguido obrigatoriamente da aplicação a que se destina, o produto que atender a classificação dos itens 1.2.1. e 1.2.2.. Exemplo: Gordura vegetal para sorvete. Quando não for possível colocar a aplicação em função do processo, obrigatoriamente deve apresentar o termo "modificado". Exemplo: gordura vegetal modificada.

1.3.3. Deve ser designado de gordura vegetal, seguido obrigatoriamente da aplicação a que se destina, quando atender a classificação do item 1.2.3..Exemplo: gordura vegetal para panificação.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.1. Composição

. Ingrediente Obrigatório: óleo e/ou gordura vegetal modificados.

2.2. Requisitos

2.2.1. Características Sensoriais:

2.2.1.1. Aspecto: característico.

2.2.1.2. Cor: característica.

2.2.1.3. Odor: característico.

2.2.1.4. Sabor: característico.

2.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-Químicas:

2.2.2.1. Acidez, g de ácido oléico/100g - Máximo 0,3%

2.2.2.2. Índice de peróxido, meq/kg - Máximo 10