FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

ÓLEO DE BABAÇU EXTRA VIRGEM – 5 L

Emissão: 17 de setembro de 2026
Fabricante/Fornecedor: COOPEFRUT – Cooperativa dos Produtores Agroextrativistas Frutos da Terra
CNPJ: 45.998.221/0001-39
Município: Miguel Calmon – Bahia

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome comercial: Óleo de Babaçu Extra Virgem
Produto: Óleo vegetal comestível obtido das amêndoas do babaçu
Nome científico da espécie: *Attalea speciosa* Mart. ex Spreng.
Apresentação: Galão de 5 litros
Conteúdo líquido: 5 L
GTIN-13: 7908706100280
Finalidade: Uso alimentício

2. COMPOSIÇÃO

Ingrediente: Óleo de coco babaçu extravirgem.

Produto obtido das amêndoas do fruto do babaçu (*Attalea speciosa* Mart. ex Spreng.).

Não contém glúten.

Não são adicionados outros óleos ou ingredientes ao produto durante o processo de extração realizado pela COOPEFRUT.

3. ORIGEM DA MATÉRIA-PRIMA

As amêndoas utilizadas na produção são provenientes de atividade agroextrativista realizada por catadeiras/quebradeiras das comunidades da região.

A coleta e o beneficiamento inicial são realizados de forma predominantemente manual. As trabalhadoras recebem orientações quanto aos cuidados na coleta, secagem, quebra e manipulação da matéria-prima, considerando que o produto final é destinado à alimentação humana.

Após a coleta dos frutos, é realizada a secagem antes da retirada das amêndoas. A quebra dos cocos é feita manualmente, utilizando técnicas tradicionais.

4. PROCESSO DE PRODUÇÃO

Após o recebimento das amêndoas pela COOPEFRUT, o processo produtivo compreende, de maneira geral, as seguintes etapas:

Recepção das amêndoas → seleção → limpeza → prensagem mecânica → decantação → armazenamento → envase.

Na etapa de recepção, as amêndoas passam por seleção e limpeza para retirada de materiais inadequados e preparação para a extração.

A extração do óleo é realizada por **prensagem mecânica das amêndoas**.

Após a prensagem, o óleo permanece em repouso para **decantação durante aproximadamente 7 a 10 dias**, permitindo a separação natural dos resíduos provenientes do processo de extração.

Após a decantação, o óleo é acondicionado em recipientes apropriados para armazenamento e posteriormente envasado conforme a demanda comercial.

Entre as apresentações comercializadas pela cooperativa encontra-se o **galão de 5 litros**, objeto desta ficha técnica.

5. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Tipo: Óleo vegetal extravirgem
Origem: Amêndoas de babaçu
Processo de extração: Prensagem mecânica
Estado físico: Líquido em condições adequadas de temperatura, podendo apresentar solidificação em temperaturas mais baixas.

A ocorrência de solidificação em baixas temperaturas é uma característica física natural do óleo e não significa, por si só, alteração ou deterioração do produto.

6. ESPECIFICAÇÃO DE ACIDEZ

Acidez máxima declarada na rotulagem: 0,40%

Essa especificação integra as informações técnicas utilizadas na rotulagem comercial do Óleo de Babaçu Extra Virgem da COOPEFRUT.

7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 13 mL – equivalente a 1 colher de sopa.

Informação nutricional	**Quantidade por porção**
Valor energético	**90 kcal / 378 kJ**
Carboidratos	**0 g**
Proteínas	**0 g**
Gorduras totais	**12 g**
Gorduras saturadas	**9,25 g**

Informação nutricional	Quantidade por porção
Gorduras trans	**0 g**
Fibra alimentar	**0 g**
Sódio	**0 mg**

Os dados nutricionais reproduzem as informações utilizadas na rotulagem comercial do produto.

8. EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO

Para a apresentação objeto desta ficha, o produto é acondicionado em:

Galão – conteúdo líquido de 5 litros.

GTIN-13 da apresentação de 5 L: 7908706100280.

O produto de 5 litros possui cadastro específico no sistema GS1/Cadastro Nacional de Produtos.

9. VALIDADE

Prazo de validade: 18 meses, contados a partir da data de fabricação/extração indicada no controle de produção.

A validade pressupõe que sejam observadas as condições adequadas de armazenamento e conservação.

10. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Manter o produto em **local limpo, seco e arejado**, protegido da incidência direta de luz e afastado de fontes excessivas de calor.

No armazenamento realizado pela COOPEFRUT, os recipientes são mantidos de forma organizada, sobre paletes, evitando contato direto com o piso.

Depois de aberto, recomenda-se manter o recipiente devidamente fechado e protegido de condições que possam comprometer a qualidade do produto.

11. CONTROLE E RASTREABILIDADE

A produção é realizada em lotes, de acordo com a disponibilidade de matéria-prima e a demanda.

A COOPEFRUT mantém controle das etapas de recebimento, processamento, armazenamento e envase do óleo.

Quando do fornecimento do produto, as informações correspondentes ao lote e às datas de fabricação e validade deverão acompanhar a identificação da unidade fornecida.

12. CARACTERÍSTICA SOCIOPRODUTIVA

A produção do óleo de babaçu da COOPEFRUT está inserida em uma cadeia agroextrativista que envolve o trabalho manual de mulheres e famílias das comunidades rurais.

A obtenção das amêndoas inclui atividades de coleta, secagem e quebra manual dos frutos, constituindo uma importante atividade de aproveitamento dos recursos naturais e de geração de renda no meio rural.

A COOPEFRUT recebe as amêndoas beneficiadas e realiza as etapas posteriores de seleção, limpeza, extração do óleo, decantação, armazenamento e envase.

13. ORIGEM DAS INFORMAÇÕES TÉCNICAS DE ROTULAGEM

As informações nutricionais e a especificação de acidez apresentadas nesta ficha reproduzem os dados adotados na rotulagem comercial do produto pela COOPEFRUT.

Essas informações foram originalmente estabelecidas com base em análise laboratorial utilizada na elaboração do rótulo do produto. Entretanto, **o respectivo laudo analítico não se encontra atualmente disponível nos arquivos da Cooperativa**.

Dessa forma, esta ficha apresenta as especificações de produto e as informações de rotulagem atualmente adotadas pela COOPEFRUT, não devendo ser interpretada como laudo laboratorial específico do lote fornecido.

14. OBSERVAÇÃO TÉCNICA

A presente **Ficha Técnica do Produto** tem como finalidade apresentar a identificação, composição, processo de obtenção, forma de acondicionamento, informações nutricionais e demais características comerciais e produtivas do **Óleo de Babaçu Extra Virgem – 5 litros**, produzido e comercializado pela COOPEFRUT.

Este documento não substitui certificado de análise físico-química ou microbiológica específico de lote.

Miguel Calmon – BA, 17 de setembro de 2026.

Elaboração e emissão

gov.br
Documento assinado digitalmente
CRISTINA AIKO SUTO
Data: 17/09/2026 08:52:14-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

CRISTINA AIKO SUTO

Diretora Financeira e Representante Legal – COOPEFRUT

Aprovação institucional

gov.br
Documento assinado digitalmente
DILSON NEY DOS SANTOS
Data: 17/09/2026 09:49:13-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

DILSON NEY DOS SANTOS

Presidente – COOPEFRUT

COOPEFRUT – CNPJ: 45.998.221/0001-39