

Orientações - Processo de Envase e Uso

Óleo de Coco Palmiste – Bag 17 l

Partes do Processo



Figura Bags derretidos prontos para envase



Bag em estado sólido

É importante que o envase ocorra de forma sequencial, no mesmo dia. Mantendo o bag no estado líquido, local e vidros higienizados.

- 1) Passar o Bag Palmiste do estado sólido para o estado líquido (derreter o óleo)
- 2) Preparar o local do envase – limpeza e higienização
- 3) Preparar local que irá lavar vidros
- 4) Preparar forno para secagem dos vidros
- 5) Organizar a forma que os vidros secos chegarão ao local do envase
- 6) Faça revisão ao processo de derretimento do óleo (amassar para dissolver mais rápido)
- 7) Levar os vidros para o local da lavagem
- 8) Higienizar as tampas dos vidros e direciona-las para o local do envase
- 9) Iniciar a lavagem dos vidros e direciona-los para próximo do forno.
- 10) Após lavar os vidros iniciar o processo de secagem
- 11) Após a secagem no forno, levar os vidros protegidos para o local de envase
- 12) Checar o derretimento do bag
- 13) Vidros higienizados, bag derretido, é hora de iniciar o envase
- 14) Envasar e ir tampando dos vidros envasados
- 15) Rotular os vidros envasados e guardar nas caixas dos vidros

Rendimento do Parcelamento do Palmiste Bag 17 litros

1 Bag 17 litros => 22 vidros 800 ml ou 32 vidros 550 ml ou 77 vidros 220ml

Derreter os Bags

Atenção: para manter a qualidade do palmiste não exponha o bag à calor acima de 40 graus e não exponha diretamente ao sol.

Antes de derreter o bag, passe uma escovinha para retirar pequenos materiais particulados

Formas de derreter o bag

=> Expor a caixa com o bag fechada ao sol ou retire da caixa e cubra com um pano para não export direto à luz solar.

=> Deixar a caixa com o bag no carro e deixá-lo ao sol

=> Banho Maria com água não superior à 40 GRAUS. Sugerimos um caixa ou balde que seja possível acondicionar o bag para iniciar o processo de derretimento. Vá acompanhando o processo de derretimento e se achar necessário, amasse com as mãos o bag para agilizar o processo

Bags derretidos leve-os para próximo local do envase e seque-os com toalha caso tenham sido derretidos em banho maria.

Higienização e Secagem dos Vidros

=> Lave os vidros com água e sabão e deixe-os escorrer com a boca para baixo.

=> Em seguida seque os vidros com a boca para cima em forno a 200 graus por 10 minutos.

Higienização das Tampas

=> As tampas não podem ser lavadas em água corrente. Use Alcool 70 e um pano perfex para fazer a higienização adequada.

Uso do Registro para o Envase

=> Desenvolvemos um registro simples para facilitar o envase direto do bag para os vidros. Veja na imagem abaixo como fazer seu envase de forma prática e segura



Sugestão de Equipamentos

Espátula - Cestos (14 vidros cada cesto) - Capa Voil - Registro - Caixa Envase - Perfex Alcool 70 - escova - esponja – escova de vidros - bandeja de inox ou alumínio para acondicionar os vidros no forno - papel toalha Toalha – toalha para secar bags – luvas latex sem pó



Cesto para acondiciona vidros pós lavagem



Cesto com Voil de proteção



bandeja e cesto recebem vidros lavados



Bandeja multiuso e suporte para o cesto



bandeja para higienizar tampas



Ban



bandeja inox ou alumínio para secagem vidros forno



Pegador para tirar os vidros do forno



suporte para bags prontos para envase



Registro para envase



Caixas com tampa para banho maria - bags

Informações Adicionais para Uso e Qualidade do Óleo de Coco Palmiste

Observação

⇒ Para abrir a tampa do bag, é preciso puxar a tampa que é de encaixe e não de rosquear. Para fechar o bag é só pressionar a tampa de volta ao bocal do bag.

O óleo de Coco Palmiste é rico em ácido láurico, um dos componentes do leite materno, atua como anti-inflamatório e possui propriedades antibacterianas e antifúngicas. Mesmo refinado o ácido láurico mantém suas propriedades naturais e princípios ativos que auxiliam e possibilitam ganhos de saúde e bem estar. Para se beneficiar das propriedades do palmiste sugerimos expor o óleo ao mínimo de temperaturas acima de 37graus, rever a ingestão de açúcares e amidos e manter rotinas saudáveis. Seja Feliz

Composição de Ácidos Graxos (%)

Ácido Caprílico	2,4% – 6.2%
Ácido Cáprico	2,6% - 5%
Ácido Laurico	48%
Ácido Mirístico	16% - 2%
Ácido Palmítico	6,5% - 10%
Ácido Esteárico	1,3% - 3%

Organização para Fracionar em frascos o Palmiste do Bag

- ⇒ Higienizar os frascos que receberão o Palmiste – sugerimos frascos de vidro
- ⇒ Dissolver o conteúdo do bag sem expor diretamente ao sol ou calor direto
- ⇒ Temperatura máxima que deve se expor o bag para dissolver o palmiste, 40 graus
- ⇒ Sugerimos para dissolver o palmiste dentro do bag fechado: manter o bag dentro da caixa fechada, ou coberto com uma manta e expor ao sol ou na mala de um carro em dia de sol.
- ⇒ Ao abrir o bag para fracionar o conteúdo, guarde a tampa de forma que se mantenha limpa caso não fracione todo o conteúdo e precise tampar o bag.
- ⇒ Caso não use todo o conteúdo do bag de uma vez, sugerimos tampar novamente, usando pressão para que a tampa se encaixe e vede o bag, antes de tampar o bag, retire o máximo de ar de dentro do bag.
- ⇒ Guardando o Bag em local fresco, sem luz direta e tampado livre de ar, manterá a qualidade e aumentará a validade do produto.

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

(**) Valores Diários de referência não definidos.

Não Contém Glúten

Torna-se naturalmente sólido em temperaturas abaixo de 25° (Ponto de Fusão)

Ingrediente: 100% Óleo de Coco Palmiste Refinado Palmeira do Dendezeiro (*Elaeis guineense*)

Extraído em prensagem mecânica tecnologia à vácuo

Refino Físico por destilação a vácuo sem Solventes e sem Elementos Químicos

Produto Brasileiro – produzido no Pará

Prazo de Validade Bag : 12 meses da data Fab.

Validade após aberto: 30 dd para aumentar a vida útil deste produto recomendamos não expor a altas temperaturas, luminosidade e Ar

**Produção Certificada pelo RSPO
Roundtable on Sustainable Palm Oil**