

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 14/07/2026 | Edição: 130 | Seção: 1 | Página: 2

Órgão: Ministério da Agricultura e Pecuária/Gabinete do Ministro

PORTARIA MAPA Nº 935, DE 13 DE JULHO DE 2026

Estabelece o padrão de identidade e de qualidade dos óleos refinados de algodão, canola, girassol, milho e soja.

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA SUBSTITUTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, na Lei nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, no Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025, com base no inciso III, do art. 1º, do Decreto nº 8.851, de 20 de setembro de 2016, e o que consta do Processo nº 21000.009074/2025-48, resolve:

Art. 1º Fica estabelecido o padrão de identidade e de qualidade dos óleos refinados de algodão, canola, girassol, milho e soja na forma do disposto nesta Portaria e seus Anexos.

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º Para os efeitos desta Portaria, considera-se:

I - óleo vegetal refinado: o óleo de algodão, o óleo de canola, o óleo de girassol, o óleo de milho e o óleo de soja, submetido ao refino, por meio de processos tecnológicos adequados;

II - óleo vegetal refinado de algodão ou óleo de algodão: o produto obtido unicamente de grãos das espécies cultivadas de *Gossypium* spp., e submetido ao refino, por meio de processos tecnológicos adequados;

III - óleo vegetal refinado de canola ou óleo de canola: o produto obtido unicamente de grãos de variedades com baixo teor de ácido erúico (22:1) das espécies *Brassica napus* L., *Brassica rapa* L. ou *Brassica juncea* L., e submetido ao refino, por meio de processos tecnológicos adequados;

IV - óleo vegetal refinado de girassol ou óleo de girassol: o produto obtido unicamente de grãos da espécie *Helianthus annuus* L., e submetido ao refino, por meio de processos tecnológicos adequados;

V - óleo de girassol com médio teor de ácido oleico: o óleo de girassol com teor de C18:1 entre 43,1% (quarenta e três vírgula um por cento) a 71,8% (setenta e um vírgula oito por cento) e C18:2 entre 18,7% (dezoito vírgula sete por cento) a 45,3% (quarenta e cinco vírgula três por cento), cuja identidade e cujo perfil de ácidos graxos atendam ao estabelecido no Anexo II;

VI - óleo de girassol com alto teor de ácido oleico: o óleo de girassol com teor de C18:1 entre 75% (setenta e cinco por cento) a 90,7% (noventa vírgula sete por cento) e C18:2 entre 2,1% (dois vírgula um por cento) a 17% (dezessete por cento), cuja identidade e cujo perfil de ácidos graxos atendam ao estabelecido no Anexo II;

VII - óleo vegetal refinado de milho ou óleo de milho: o produto obtido unicamente do germe dos grãos da espécie *Zea mays* L., e submetido ao refino, por meio de processos tecnológicos adequados;

VIII - óleo vegetal refinado de soja ou óleo de soja: o produto obtido unicamente dos grãos da espécie *Glycine max* L. Merrill, e submetido ao refino, por meio de processos tecnológicos adequados;

IX - características sensoriais: a aparência visual do produto, quanto à homogeneidade e à presença de impurezas, e características relativas ao odor, ao sabor e à cor do óleo vegetal;

X - densidade relativa: a relação entre a massa de uma amostra de óleo vegetal e a massa de igual volume de água;

XI - estabilidade oxidativa: o tempo mínimo necessário para que o óleo sofra alterações de



oxidação, mediante condições padrões de temperatura e injeção de ar;

XII - impurezas insolúveis em éter de petróleo: as partículas provenientes da matéria-prima, insolúveis em éter de petróleo;

XIII - índice de acidez: a quantidade em miligramas de Hidróxido de Potássio - KOH necessária para neutralizar um grama de óleo;

XIV - índice de iodo: o grau de insaturação de óleos e gorduras pela absorção de halogênios nas cadeias graxas;

XV - índice de peróxidos: os compostos da oxidação primária dos óleos, das substâncias assumidas como hidroperóxidos e outros compostos similares;

XVI - índice de refração: o grau de insaturação dos ácidos graxos, bem como o comprimento das cadeias de hidrocarbonetos dos óleos vegetais;

XVII - índice de saponificação: a quantidade de KOH necessário para saponificar os ácidos graxos livres presentes no produto;

XVIII - matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana e matérias estranhas indicativas de falhas das boas práticas, aquelas detectadas macroscopicamente e microscopicamente, conforme legislação específica;

XIX - matéria insaponificável: as substâncias solúveis no óleo que não podem ser saponificadas pelo tratamento cáustico usual;

XX - sabões: a alcalinidade do óleo vegetal refinado decorrente de neutralização inadequada, na forma de oleato de sódio;

XXI - substâncias nocivas à saúde: as substâncias ou os agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam nocivas à saúde, previstas em legislação específica, cujo valor se verifica fora dos limites máximos previstos; e

XXII - umidade e material volátil: o conjunto de materiais voláteis quantificados no produto.



CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

Art. 3º A classificação do óleo vegetal refinado é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

§ 1º O requisito de identidade do óleo vegetal refinado é definido pela espécie e parte do vegetal utilizada para extração da matéria-prima de origem estabelecidas no art. 2º, caput, incisos II, III, IV, V, VI, VII e VIII.

§ 2º Os requisitos de qualidade do óleo vegetal refinado são definidos em função dos parâmetros estabelecidos no Anexo I.

Art. 4º O óleo vegetal refinado será classificado em grupos e tipos.

Art. 5º O óleo vegetal refinado, de acordo com a sua composição, cuja informação é de responsabilidade do interessado, será classificado nos seguintes grupos:

I - óleo de algodão;

II - óleo de canola;

III - óleo de girassol;

IV - óleo de girassol médio oleico;

V - óleo de girassol alto oleico;

VI - óleo de milho; e

VII - óleo de soja.

Art. 6º O óleo vegetal refinado, de acordo com os parâmetros de qualidade previstos no Anexo I, será classificado como tipo único, podendo, ainda, ser enquadrado como fora de tipo ou desclassificado.

Art. 7º Será considerado como fora de tipo o óleo vegetal refinado que não atender aos parâmetros de qualidade estabelecidos no Anexo I.

Parágrafo único. O óleo vegetal refinado considerado como fora de tipo, por não atender aos parâmetros de qualidade estabelecidos no Anexo I, não poderá ser comercializado como se apresenta, podendo ser reprocessado para enquadramento em tipo, desde que atenda o disposto no Anexo IV.

Art. 8º Será desclassificado e proibida a sua internalização e comercialização, o óleo vegetal refinado que apresentar uma ou mais das seguintes características:

I - mau estado de conservação ou contaminação por outras substâncias;

II - evidências de transporte ou armazenamento inadequados, em desacordo com as boas práticas de fabricação;

III - aspecto ou odor estranho, de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização; e

IV - apresentar disparidade com as especificações de qualidade previstas no Anexo I e não atender às especificações previstas no Anexo IV.

Art. 9º O Ministério da Agricultura e Pecuária poderá efetuar análises para verificação da conformidade do óleo vegetal refinado em relação ao perfil de ácidos graxos e sua composição, observados os parâmetros estabelecidos no Anexo II.

Parágrafo único. Constatada a presença de outros óleos não provenientes da espécie vegetal correspondente ao grupo do óleo vegetal refinado analisado, o produto será considerado desclassificado.

Art. 10. O Ministério da Agricultura e Pecuária poderá efetuar análises de resíduos, contaminantes, substâncias nocivas, matérias estranhas indicativas de risco à saúde humana e matérias estranhas indicativas de falhas das boas práticas, de acordo com legislação específica.

Parágrafo único. O óleo vegetal refinado será considerado desclassificado quando for constatada a presença das substâncias de que trata o caput em limites superiores ao máximo estabelecido na legislação específica, ou, ainda, quando for constatada a presença de substâncias não autorizadas para o produto.



Art. 11. O Ministério da Agricultura e Pecuária poderá efetuar outras análises físico-químicas complementares, conforme o Anexo III.

Parágrafo único. O produto será desclassificado quando não atender aos limites estabelecidos no Anexo III.

Art. 12. No caso de constatação de produto desclassificado, a entidade credenciada para execução da classificação dos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico deverá emitir o correspondente documento de classificação, desclassificando o produto, bem como comunicar o fato ao setor técnico competente da Superintendência de Agricultura e Pecuária da Unidade da Federação onde o produto se encontra, para as providências cabíveis.

Art. 13. Caberá à Superintendência de Agricultura e Pecuária da Unidade da Federação adotar as providências cabíveis quanto ao produto desclassificado, podendo para isso articular, no que couber, com outros órgãos ou entidades públicas ou privadas.

Art. 14. No caso específico da utilização do produto desclassificado para outros fins que não seja o uso proposto, a Superintendência de Agricultura e Pecuária da Unidade da Federação deverá adotar os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa descaracterização como matéria-prima ou alimento, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário, quando necessário.

CAPÍTULO III

DOS REQUISITOS E DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 15. O óleo vegetal refinado deverá se apresentar na forma líquida, uniforme e homogêneo, observadas as tolerâncias previstas nos Anexos I, II e III.

§ 1º O óleo vegetal refinado deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado

e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

§ 2º Os agentes envolvidos serão responsáveis pelo processamento, manuseio, uso apropriado e demais cuidados necessários à conservação do produto nas condições previstas neste artigo para ser oferecido ao consumidor final, bem como pelo cumprimento da legislação específica.

CAPÍTULO IV

DA AMOSTRAGEM

Art. 16. As amostras coletadas, que servirão de base para a realização da classificação, deverão conter os dados necessários à identificação do interessado na classificação do produto, bem como a informação relativa à identificação do lote ou ao volume do produto do qual se originaram.

Art. 17. Caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontra, possibilitando a sua adequada amostragem.

Art. 18. Responderá pela representatividade da amostra, em relação ao lote ou volume do qual se originou, a pessoa física ou jurídica que a coletou, mediante a apresentação de documento comprobatório correspondente.

Art. 19. Na classificação do óleo vegetal refinado importado e na classificação de fiscalização, o detentor da mercadoria fiscalizada, seu representante legal, seu transportador ou seu armazenador devem propiciar as condições necessárias aos trabalhos de amostragem exigidas pela autoridade fiscalizadora.

Art. 20. Para a amostragem do produto a granel, se o volume da partida for superior a cento e vinte cinco mil litros, o produto deve ser subdividido em lotes de volumes iguais ou inferiores a cento e vinte cinco mil litros, e se for inferior a cento e vinte cinco mil litros, a partida constituirá um lote, e o número mínimo de amostras é determinado em função da dimensão do lote, conforme o disposto no Anexo V.

Art. 21. A amostragem em produto embalado, destinado ao consumidor final, será realizada retirando-se um número de embalagens suficiente para se obter quatro vias de amostras de, no mínimo, quinhentos mililitros, que será destinada à classificação.

Parágrafo único. O óleo vegetal refinado de um mesmo lote deverá se apresentar homogêneo quanto às suas especificações de identidade, qualidade e apresentação.

Art. 22. As amostras extraídas de acordo com o disposto nesta Portaria serão escolhidas aleatoriamente para constituir um número mínimo de quatro amostras de, no mínimo, quinhentos mililitros cada, destinadas à classificação, na forma a seguir:

I - o produto deve ser mantido sob as condições especificadas pelo fabricante para a garantia das características do mesmo, até o momento em que serão realizadas as análises; e

II - salvaguardar a inviolabilidade das amostras coletadas, evitar a coleta de produtos vencidos, visivelmente deteriorados ou com embalagem rompida ou aberta.

§ 1º As amostras para classificação de, no mínimo, quinhentos mililitros cada devem ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra para a realização da classificação;

II - uma amostra que será colocada à disposição do interessado;

III - uma amostra para atender um eventual pedido de arbitragem; e

IV - uma amostra destinada ao controle interno de qualidade por parte das credenciadas ou para controle do Ministério da Agricultura e Pecuária.

§ 2º Na classificação de fiscalização, as amostras de, no mínimo, quinhentos mililitros cada, devem ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra para a realização da classificação de fiscalização ou outras análises;



II - uma amostra que será colocada à disposição do fiscalizado;

III - uma amostra para atender um eventual pedido de perícia; e

IV - uma amostra de segurança, caso uma das vias anteriores seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares, com exceção de análises que exijam uma metodologia de amostragem específica.

Art. 23. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos nesta Portaria.

Art. 24. A quantidade remanescente do processo de amostragem e homogeneização será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto.

Art. 25. O classificador, a empresa ou entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados a recompor ou ressarcir o produto amostrado, que porventura foi danificado ou que teve sua quantidade diminuída, em função da realização da amostragem e da classificação.

Art. 26. A amostragem do óleo vegetal refinado oriundo de importação, para fins de classificação com vistas a sua entrada no país, poderá ser realizada de acordo com o Manual de Procedimentos Operacionais do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional - VIGIAGRO.

Art. 27. Na classificação dos óleos vegetais refinados pelo fluxo operacional, o método de amostragem deve estar devidamente descrito e documentado.

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS OU ROTEIRO PARA CLASSIFICAÇÃO

Art. 28. Nos procedimentos operacionais ou roteiro para classificação do óleo vegetal refinado por amostragem, deve ser observado o que segue:

I - previamente à análise da amostra de, no mínimo, quinhentos mililitros, verificar cuidadosamente se as embalagens se encontram limpas e íntegras e, se nela há presença de características desclassificantes ou outros fatores que dificultem ou impeçam a classificação do produto, em caso positivo, emitir o laudo de classificação, e deverão ser observadas as situações previstas no art. 8º e no art. 11;

II - realizar a avaliação visual das características sensoriais, conforme estabelecido no Anexo I, utilizando uma das unidades em sua embalagem original, sendo que:

a) em caso de embalagens transparentes, a avaliação das características sensoriais do produto pode ser realizada por observação direta através da embalagem; e

b) em caso de embalagens metálicas ou outras não transparentes, efetua-se a abertura da embalagem, tendo-se todo o cuidado para que, na operação de abertura, não ocorra contaminação, e prossegue-se com a verificação visual do seu conteúdo e verificação de matérias estranhas na parte interna da embalagem, podendo-se verter de forma suave, sem agitar, em recipiente translúcido;

III - estando o produto em condições de ser classificado, encaminhar para o laboratório uma via de, no mínimo, quinhentos mililitros cada, para as análises previstas nos Anexos I, II e III;

IV - as análises laboratoriais previstas nesta Portaria devem ser realizadas por meio de métodos oficiais, normalizados ou validados;

V - de posse dos resultados, proceder ao enquadramento do produto observando os Anexos I, II e III;

VI - fazer constar no laudo e no documento de classificação os motivos que levaram o produto a ser enquadrado como "Fora de Tipo" ou "Desclassificado", quando for o caso; e

VII - revisar, datar e assinar o laudo e o documento de classificação, devendo constar, em ambos, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 29. A classificação dos óleos vegetais refinados poderá ser realizada pelo fluxo operacional da própria empresa devidamente credenciada junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária.



CAPÍTULO VI

DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 30. O óleo vegetal refinado poderá ser apresentado embalado ou a granel.

Art. 31. A embalagem utilizada no acondicionamento do óleo vegetal refinado deverá ser de material apropriado.

Art. 32. As especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento do óleo vegetal refinado deve estar de acordo com a legislação específica.

CAPÍTULO VII

DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 33. As especificações de qualidade do óleo vegetal refinado referente à marcação ou rotulagem deverão estar em consonância com a respectiva classificação do produto.

Art. 34. A marcação ou rotulagem do óleo vegetal refinado, uma vez observada a legislação específica, deverá conter ainda as seguintes informações:

I - relativas à classificação do produto - grupo;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

a) identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e

b) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física - CPF e o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

Art. 35. No caso de óleo vegetal refinado a granel destinado diretamente à alimentação humana, o produto deverá ser identificado e as expressões colocadas em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as informações relativas ao grupo do produto.

Art. 36. A marcação ou rotulagem do óleo vegetal refinado importado embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das exigências previstas no art. 34, deverão constar ainda as seguintes informações:

I - país de origem; e

II - nome empresarial, endereço e CNPJ ou CPF do importador.

Art. 37. A marcação ou rotulagem do produto embalado deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo as exigências previstas em legislação específica.

Art. 38. A informação relativa ao grupo deverá ser grafada por extenso.

Art. 39. As informações relativas ao grupo do óleo vegetal refinado devem ser grafadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido em legislação específica.

CAPÍTULO VIII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 40. As dúvidas surgidas na aplicação do que estabelece esta Portaria serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 41. Fica revogada a Instrução Normativa nº 49, de 26 de dezembro de 2006.

Art. 42. A contar da data da entrada em vigor desta Portaria será concedido o prazo de dezoito meses para a devida adequação das embalagens às especificações de marcação ou rotulagem previstas nesta Portaria.

Art. 43. Esta Portaria entra em vigor trinta dias após a data de sua publicação.

CLEBER OLIVEIRA SOARES

ANEXO IPARÂMETROS DE QUALIDADE DOS ÓLEOS VEGETAIS REFINADOS



Grupo		Óleo de Algodão		Óleo de Canola		Óleo de Girassol		Óleo de Girassol Médio Oleico		Óleo de Girassol Alto Oleico		Óleo de Milho	
		Tipo Unico	Fora de Tipo	Tipo Unico	Fora de Tipo	Tipo Unico	Fora de Tipo	Tipo Unico	Fora de Tipo	Tipo Unico	Fora de Tipo	Tipo Unico	Fora de Tipo
Índice de Acidez (mg de KOH/g)		ND a 0,60	Maior que 0,60	ND a 0,60	Maior que 0,60	ND a 0,60	Maior que 0,60	ND a 0,60	Maior que 0,60	ND a 0,60	Maior que 0,60	ND a 0,60	Maior que 0,60
Índice de Peróxidos (valor máximo em meq O2/kg)		ND a 10,0	Maior que 10,0	ND a 10,0	Maior que 10,0	ND a 10,0	Maior que 10,0	ND a 10,0	Maior que 10,0	ND a 10,0	Maior que 10,0	ND a 10,0	Maior que 10,0
Umidade e Material Volátil (valor máximo em %)		ND a 0,2	Maior que 0,2	ND a 0,2	Maior que 0,2	ND a 0,2	Maior que 0,2	ND a 0,2	Maior que 0,2	ND a 0,2	Maior que 0,2	ND a 0,2	Maior que 0,2
Características sensoriais	Aspecto a 25°C	Límpido e isento de matérias estranhas		Límpido e isento de matérias estranhas		Límpido e isento de matérias estranhas		Límpido e isento de matérias estranhas		Límpido e isento de matérias estranhas		Límpido e isento de matérias estranhas	
	Odor, sabor e cor	Normal ou característico		Normal ou característico		Normal ou característico		Normal ou característico		Normal ou característico		Normal ou característico	

Observação: O índice de peróxidos, de 10,0 meq O2/kg, justifica-se para fins de alinhamento com a norma da Anvi de 15/3/2021

ANEXO IIPERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS E COMPOSIÇÃO DOS ÓLEOS VEGETAIS REFINADOS

Grupos	Óleo de Algodão	Óleo de Canola	Óleo de Girassol	Óleo de Girassol Médio Oleico	Óleo de Girassol Alto Oleico	Óleo de Milho	Óleo de Soja
Perfil de ácidos graxos (faixa de valores expressa em % do total de ácidos graxos da amostra)							
C6:0	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C8:0	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C10:0	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C12:0	ND a 0,2	ND	ND a 0,1	ND	ND	ND a 0,3	ND a 0,1
C14:0	0,6 a 1,0	ND a 0,2	ND a 0,2	ND a 1	ND a 0,1	ND a 0,3	ND a 0,2
C16:0	21,4 a 26,4	2,5 a 7,0	5,0 a 7,6	4,0 a 5,5	2,6 a 5,0	8,6 a 16,5	8,0 a 13,5
C16:1	ND a 1,2	ND a 0,6	ND a 0,3	ND a 0,05	ND a 0,1	ND a 0,5	ND a 0,2
C17:0	ND a 0,1	ND a 0,3	ND a 0,2	ND a 0,05	ND a 0,1	ND a 0,1	ND a 0,1
C17:1	ND a 0,1	ND a 0,3	ND a 0,1	ND a 0,06	ND a 0,1	ND a 0,1	ND a 0,1
C18:0	2,1 a 3,3	0,8 a 3,0	2,7 a 6,5	2,1 a 5,0	2,9 a 6,2	ND a 3,3	2,0 a 5,4
C18:1	14,7 a 21,7	51,0 a 70,0	14 a 43	43,1 a 71,8	75 a 90,7	20,0 a 42,2	17 a 30
C18:2	46,7 a 58,2	15,0 a 30,0	45 a 74	18,7 a 45,3	2,1 a 17	34,0 a 65,6	48,0 a 59,0
C18:3	ND a 0,4	5,0 a 14,0	ND a 0,3	ND a 0,5	ND a 0,3	ND a 2,0	4,5 a 11,0
C20:0	0,2 a 0,5	0,2 a 1,2	0,1 a 0,5	0,2 a 0,4	0,2 a 0,5	0,3 a 1,0	0,1 a 0,6
C20:1	ND a 0,1	0,1 a 4,3	ND a 0,3	0,2 a 0,3	0,1 a 0,5	0,2 a 0,6	ND a 0,5
C20:2	ND a 0,1	ND a 0,1	ND	ND	ND	ND a 0,1	ND a 0,1
C22:0	ND a 0,6	ND a 0,6	0,3 a 1,5	0,6 a 1,1	0,5 a 1,6	ND a 0,5	ND a 0,7
C22:1	ND a 0,3	ND a 2,0	ND a 0,3	ND	ND a 0,3	ND a 0,3	ND a 0,3



C22:2	ND a 0,1	ND a 0,1	ND a 0,3	ND a 0,09	ND	ND	ND
C24:0	ND a 0,1	ND a 0,3	ND a 0,5	0,3 a 0,4	ND a 0,5	ND a 0,5	ND a 0,5
C24:1	ND	ND a 0,4	ND	ND	ND	ND	ND
Composição físico-química (faixa de valores para os óleos brutos)							
Matéria Insaponificável (g/100g)	ND a 1,50	ND a 2,00	ND a 1,5	ND a 1,5	ND a 1,5	ND a 2,80	ND a 1,5
Densidade Relativa (a 20 °C)	0,918 a 0,926	0,914 a 0,920	0,916 a 0,923	0,914 a 0,916	0,909 a 0,915 (a 25 °C)	0,917 a 0,925	0,919 a 0,925
Índice de Refração (Raia D a 40 °C)	1,458 a 1,466	1,465 a 1,467	1,461 a 1,468	1,461 a 1,471 (a 25 °C)	1,467 a 1,471 (a 25 °C)	1,465 a 1,468	1,466 a 1,470
Índice de Saponificação (mg de KOH/g)	189 a 198	182 a 193	187 a 194	190 a 191	182 a 194	187 a 195	189 a 195
Índice de iodo (Wijs)	100 a 123	105 a 126	118 a 141	94 a 122	78 a 90	103 a 135	124 a 139

N/A - não se aplica. ND - não detectável (valores abaixo de 0,05%).

ANEXO IIILIMITES DE TOLERÂNCIA DOS PARÂMETROS DE ANÁLISES COMPLEMENTARES DOS ÓLEOS VEGETAIS REFINADOS

Grupos	Óleo de Algodão	Óleo de Canola	Óleo de Girassol	Óleo de Girassol Médio Oleico	Óleo de Girassol Alto Oleico	Óleo de Milho	Óleo de Soja
Sabões (valor máximo em mg/kg)	50,0						
Estabilidade oxidativa a 110 °C (valor mínimo em h)	4						
Impurezas insolúveis em éter de petróleo (%)	0,05						



ANEXO IVLIMITE DE TOLERÂNCIA PARA O REPROCESSAMENTO DOS ÓLEOS VEGETAIS

Parâmetros	Limites máximos de tolerância
Umidade e Material Volátil	Abaixo de 0,80 %
Índice de acidez	Abaixo de 3,00 mg de KOH/g
Índice de Peróxidos	Abaixo de 15 meq/kg

ANEXO VNÚMERO MÍNIMO DE ALÍQUOTAS EM FUNÇÃO DA DIMENSÃO DO LOTE

Dimensão do lote (litros)	Número mínimo de alíquotas
menor ou igual a 7.500	2
entre 7.500 e 25.000	3
entre 25.000 e 75.000	4
entre 75.000 e 125.000	5

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.