



**AÇÚCAR CRISTAL**

ETP N° 018

<b>Versão: 11</b>	<b>Pag.: 1/4</b>
Data Emissão: <b>16/04/2001</b>	Última Revisão: <b>30/03/2017</b>

### 1.0 – Objetivos

Definir **FICHA TÉCNICA** com os padrões legais especificados para o açúcar cristal especial Caravelas e marcas próprias de clientes, produzidos pela Usina Colombo S/A.

### 2.0 – Nome do Produto

Açúcar cristal.

### 3.0 – Composição

Sacarose de cana-de-açúcar.

### 4.0 – Ficha Técnica do Produto

<b>Características Química e Físico-Química</b>	<b>Unidade</b>	<b>Método</b>	<b>Especificação</b>
Polarização Pol	°Z	ABNT 8869 - POP LAB 003	≥ 99,70
Umidade	%	ABNT 8870 - POP LAB 020	≤ 0,04
COR ICUMSA - 420 nm	UI	ABNT 9724 - POP LAB 006	≤ 250
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas Condutimétricas)	%	ABNT 9755 - POP LAB 004	≤ 0,10
Sulfito (SO <sub>2</sub> )	mg/kg	ABNT 9918 POP LAB 010 e 172	≤ 10
Ferro*	% p/p	AOAC971.21-1990	≤ 0,001
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Unidade</b>	<b>Método</b>	<b>Especificação</b>
Aspecto	---	POP LAB 178	Próprio do tipo de açúcar
Cor	---	POP LAB 178	Própria do tipo de açúcar
Odor	---	POP LAB 178	Característico
Sabor	---	POP LAB 178	Doce
<b>Contaminantes Inorgânicos *</b>	<b>Unidade</b>	<b>Método</b>	<b>Especificação Portaria 685 de 27/08/1998</b>
Cobre	mg/kg	---	≤ 10,0
<b>Contaminantes Inorgânicos *</b>	<b>Unidade</b>	<b>Método</b>	<b>Especificação Resolução RDC 42 de 29/08/2013</b>
Arsênio	mg/kg	---	≤ 0,10
Chumbo	mg/kg	---	≤ 0,10
<b>Microbiológica ***</b>	<b>Unidade</b>	<b>Método</b>	<b>Especificação Portaria RDC N° 12 Anvisa de 02/01/2001</b>
Salmonella sp / 25g	Ausente	POP LAB 152	Ausente em 25 gramas
Coliformes a 45° C / g	NMP/g	POP LAB 154	≤ 10 <sup>2</sup>
<b>Macroscopia e Microscopia ***</b>	<b>Unidade</b>	<b>Método</b>	<b>Especificação Resolução RDC N° 14 de 28/03/2014</b>
Matérias estranhas, ácaros e areia (cinzas insolúveis em ácido).	---	POP LAB 161	Ausência de matérias estranhas, areia e ácaros que prejudique o consumo.
Validade **	---	---	24 meses

\* Análise realizada trimestralmente de uma amostra composta dos lotes produzidos no trimestre em laboratório externo.

\*\* Quando armazenado em condições adequadas de temperatura ≤ 45°C e umidade ≤ 70%.

\*\*\* Análise realizada semanalmente de uma amostra composta dos lotes produzidos na semana.

Elaborado por: <i>Fabio R Lanza</i>	Analisado por: <i>Joel R. Colombo</i>	Aprovado por: <i>Sérgio A Colombo</i>
--	--	--



**AÇÚCAR CRISTAL**

ETP N° 018

<b>Versão: 11</b>	<b>Pag.: 2/4</b>
Data Emissão: <b>16/04/2001</b>	Última Revisão: <b>30/03/2017</b>

### 5.0 – Condições de Armazenagem

O açúcar deve ser armazenado em ambiente seco e arejado, longe de produtos químicos ou odores fortes e protegido da luz solar e intempéries.

### + 6.0 – Embalagem

#### 6.1 Pacotes de 1, 2 ou 5 kg

**6.1.1** Primária: Polietileno de baixa densidade, transparente. Big bag de rafia com capacidade até 1.400 kg

**6.1.2** Secundária: fardo de papel Kraft natural serrilhado, personalizado, pré-armado de 10 ou 30 kg.

**6.1.3** Terciária: pallets de madeira envoltos em filme stretch ou sacolas magicons.

#### 6.2 Sache caixa de 2 ou 5 kg

**6.2.1** Primária: Saches de polipapel contendo 5g

**6.2.2** Secundária: Caixa de papelão ondulado, pré armado, de 2 ou 5 kg

**6.2.3** Terciária: pallets de madeira envoltos em filme stretch

### 7.0 – Rotulagem

Filme plástico impresso com dizeres legais;  
Pacote de papel impresso com dizeres legais;  
Sache de polipapel impresso com dizeres legais;  
Caixa de papelão impressa com dizeres legais.

### 7.1 – Informações Nutricional

Porção de 5g (1 colher de chá)		"Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentar e sódio". (* ) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidade energéticas. Não contém glúten.
Quantidade por porção	% VD	
Valor energético → 20 kcal = KJ	1 %	
Carboidratos → 5g	2 %	

### 8.0 – Controle Especial Durante a Distribuição

Transportar em carros de carrocerias limpas, secas e com forro quando se tratar de carga solta. Em caso de carga paletizada, é dispensado o uso de forro. Não transportar junto com outros produtos não alimentícios, ou com odores fortes

### 9.0 – Uso Pretendido

Consumo em porções diluídas em líquidos ou adicionadas no preparo de receitas caseiras ou em processos industriais.

### 10.0 – Informações Complementares

- **OGM** – produto não proveniente de organismos geneticamente modificados.
- **Insumo de origem animal** – não utilizados em nenhuma etapa do processo de fabricação.
- **Compostos Alergênicos** – quando o residual de sulfito estiver maior que 10 mg/kg.
- **Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm (medido na maior dimensão)** – ausência.

Elaborado por: <i>Fabio R Lanza</i>	Analisado por: <i>Joel R. Colombo</i>	Aprovado por: <i>Sérgio A Colombo</i>
--	--	--



**AÇÚCAR CRISTAL**

ETP N° 018

<b>Versão: 11</b>	<b>Pag.: 3/4</b>
<b>Data Emissão: 16/04/2001</b>	<b>Última Revisão: 30/03/2017</b>

- **Objetos rígidos, com diâmetros iguais ou maiores que 2 mm (medido na maior dimensão)** – ausência.
- **População sensível:** diabéticos.
- **pH:** 6,0 a 7,5 (solução aquosa a 60%).
- **Atividade de água:** 0,40 ~ 0,60 aw (ou 40% ~ 60%).
- **Residual de Pesticidas:** valores máximos permitidos abaixo de 0,01 mg/kg para qualquer tipo de defensivo.

+ **11.0 – Referências**

- Especificação Portaria 685 de 27/08/1998
- Especificação Portaria RDC N° 12 Anvisa de 02/01/2001
- Especificação Resolução RDC N° 14 de 28/03/2014
- Especificação Resolução RDC N° 42 de 29/08/2013
- + Resolução RDC N° 271 de 22/09/2005
- + Resolução RDC N° 360 de 23/12/2003
- Portaria Inmetro 248 de 17/07/2008
- ABNT NBR ISO 22000 Sistema de gestão de segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos.
- ICUMSA - International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis.
- Codex Alimentarius - Standards for Sugars.
- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - Third Edition – Apha.

**12.0 – Informações do Fabricante**

**Usina Colombo S/A – Açúcar e Álcool**

Fazenda Bela Vista s/n – Bairro Moreira

Ariranha – São Paulo CEP 15960 - 000

**13.0 – Listagem dos Itens**

ITEM	DESCRIÇÃO
024347	Açúcar Cristal Caravelas - 10X1 kg
024344	Açúcar Cristal Caravelas - 15X2 kg
024343	Açúcar Cristal Caravelas - 6X5 kg
107591	Açúcar Cristal Carrefour Discount - 15X2 kg
107590	Açúcar Cristal Carrefour Discount - 6X5 kg
039798	Açúcar Cristal Dia % - 15X2 kg
039799	Açúcar Cristal Dia % - 6X5 kg
055300	Açúcar Cristal Puro do Campo - 15X2 kg
055301	Açúcar Cristal Puro do Campo - 6X5 kg
066024	Açúcar Cristal Qualitá - 10X1 kg
065984	Açúcar Cristal Qualitá - 6X5 kg
077620	Açúcar Cristal Bom Preço - 10X1 kg
101059	Açúcar Cristal + eKonomico - 10X1 KG
107805	Açúcar Cristal Aro - 15x2 kg

Elaborado por:

*Fabio R Lanza*

Analisado por:

*Joel R. Colombo*

Aprovado por:

*Sérgio A Colombo*



**AÇÚCAR CRISTAL**

ETP N° 018

<b>Versão: 11</b>	<b>Pag.: 4/4</b>
<b>Data Emissão: 16/04/2001</b>	<b>Última Revisão: 30/03/2017</b>

107806	Açúcar Cristal Aro - 6x5 kg
117750	Açúcar Cristal Prezunic - 10x1 kg

ITEM	DESCRIÇÃO
117751	Açúcar Cristal Prezunic - 6x5 kg
118296	Açúcar Cristal Colonial - 6X5 KG
124692	Açúcar Cristal Great Value - 10X1 KG
055566	Açúcar Cristal Great Value - 15X2 KG
122433	Açúcar Cristal Great Value - 6X5 KG
128286	Açúcar Cristal Satche 2 kg
128285	Açúcar Cristal Satche 5 kg

**+ 14.0 – Histórico das Alterações da Última Versão**

- 14.1 – Inserido produto açúcar cristal satche;
- 14.2 – Revisão geral do item 6
- 14.2 – Acrescentado as Resoluções nº 271 e 360 no item 11.

Elaborado por: <i>Fabio R Lanza</i>	Analisado por: <i>Joel R. Colombo</i>	Aprovado por: <i>Sérgio A Colombo</i>
--	--	--