



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	AÇÚCAR ORGÂNICO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-087	3	1 de 5

ELABORAÇÃO: CRISTIAN GOUVÊA

VERSÃO	DESCRIÇÃO	DATA
2	INCLUSÃO NO SISTEMA QUALIS	18/05/2022
3	REVISÃO DO DOCUMENTO EM ATENDIMENTO A RDC429	13/06/2022

Nome	Cargo
CARLOS ALEXANDRE TOSSONI	GESTOR CONTROLE DE QUALIDADE
JOEL REODANTE COLOMBO	COORD PROD REFINARIA
CRISTIAN GOUVÊA	ASSISTENTE GESTÃO DA QUALIDADE
JÉSSICA CREPALDI	ANALISTA GESTÃO DA QUALIDADE JR.
ADRIANO BARROS	GESTOR GESTÃO DA QUALIDADE
ANDERSON NAHES RIBEIRO	GERENTE PRODUÇÃO

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	AÇÚCAR ORGÂNICO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-087	3	2 de 5

1.0– Objetivos

Definir **FICHA TÉCNICA** com os padrões legais especificados para o Açúcar do Grupo I, Classe Branco, Tipo Cristal, marca Caravelas, produzidos pela Colombo Agroindústria S/A e vendido com a denominação **Açúcar Cristal Orgânico**.

2.0– Nome do Produto

Açúcar Cristal Orgânico.

3.0– Composição

Sacarose de cana-de-açúcar.

4.0– Ficha Técnica do Produto

Características Química e Físico-Química	Unidade	Método	Especificação IN Nº 47, de 30/08/2018. Açúcar Cristal
Polarização Pol	ºZ	ABNT 8869 – POP-LAB-003	≥ 99,50
Umidade	%	ABNT 8870 – POP-LAB-005	≤ 0,10
COR ICUMSA - 420 nm	UI	ABNT 9724 – POP-LAB-006	≤ 400
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas Condutimétricas)	%	ABNT 9755 – POP-LAB-004	≤ 0,10
Pontos Pretos	Nº/100g	ABNT 16803 – POP-LAB-002	≤ 20
Partículas Magnetizáveis	mg/kg	ABNT 16802 – POP-LAB-128	≤ 15
Características Química e Físico-Química	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC 34 de 09/03/2001
Sulfito (SO ₂)	mg/kg	ABNT 9918 POP-LAB-010 e POP-LAB-172	AUSENTE
Contaminantes inorgânicos *	Unidade	Método	RDC Nº 487 e IN 88 de 26/03/2021
Arsênio	mg/kg	----	≤ 0,10
Chumbo	mg/kg	---	≤ 0,10
Cobre	mg/kg	---	≤ 10,0
Características Organolépticas	Unidade	Método	Especificação
Aspecto	---	POP-LAB-178	Sólido na forma de cristal
Cor	---	POP-LAB-178	Própria do tipo de açúcar
Odor	---	POP-LAB-178	Característico
Sabor	---	POP-LAB-178	Doce

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	AÇÚCAR ORGÂNICO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-087	3	3 de 5

Microbiológica ***	Unidade	Método	RDC Nº 331 e IN 60 de 23/12/2019
Bolores e Leveduras	UFC/g	POP-LAB-149	≤ 10
Microbiológica ***	Unidade	Método	Especificação
Salmonella sp / 25g *1	Ausente	POP-LAB-152	Ausente em 25 gramas
Coliformes a 45° C / g *1	NMP/g	POP-LAB-154	≤ 10 ²

*1 – Considerado os valores da RDC 12/2001 mesmo sendo revogada pela RDC Nº 331 e IN 60 de 23/12/2019.

Macroscopia e Microscopia ***	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC Nº 623 de 09/03/2022
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 semestralmente da amostra composta dos lotes produzidos no semestre 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.

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.

Armazenar em condições adequadas de temperatura ≤ 45°C e umidade ≤ 70%.

Armazenar separado do açúcar convencional.

6.0– Embalagem

6.1 Pacotes de 1 kg

6.1.1 Primária: polietileno de baixa densidade, transparente.

6.1.2 Secundária: polietileno de baixa densidade, transparente.

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

7.0– Rotulagem

Filme plástico impresso com dizeres legais;

Título:	AÇÚCAR ORGÂNICO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-087	3	4 de 5

7.1 – Informações Nutricional

7.1.1. Para pacotes de 1kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 200 porções			
Porção: 5 g (1 colher de chá)			
	100 g	5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	400	20	1
Carboidratos (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	100	5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	
Proteínas (g)	0	0	
Gorduras totais (g)	0	0	
Gorduras saturadas (g)	0	0	
Gorduras trans (g)	0	0	
Fibra alimentar (g)	0	0	
Sódio (mg)	0	0	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

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 necessidades energéticas.
Não contém glúten.

8.0 – Controle Especial Durante a Distribuição

Transportar em veículos com carrocerias limpas, secas e com forro no assoalho quando se tratar de carga solta. Se for carga paletizada, fica dispensado o uso de forro. Não transportar junto com outros produtos não alimentícios, ou com odores fortes.

A transportadora deve estar ciente de que está transportando produtos orgânicos, e demonstrar que conhece e aplica os artigos 17, 18 e 20 da IN18/2009.

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.
- **Produto Não Ionizado / Não Irradiado** - Os equipamentos ou processos de produção não utilizam qualquer fonte de ionização/irradiação para aumentar o shelf life do produto. As matérias primas e insumos também não passam por nenhum tipo de radiação
- **Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm (medido na maior dimensão)** – ausência.
- **Objetos rígidos, com diâmetros iguais ou maiores que 2 mm (medido na maior dimensão)** – ausência.
- **População sensível:** diabéticos.

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	AÇÚCAR ORGÂNICO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-087	3	5 de 5

- **pH:** 6,0 a 7,5 (solução aquosa a 60%).
- **Atividade de água:** 0,40 ~ 0,60 aw (ou 40% ~ 60%).
- **Residual de Pesticidas:** por ser produto orgânico considera isento. Analisado anualmente de uma amostra composta.
- **Dioxinas e furanos:** valores máximos permitidos ≤ 500 pg/kg.

11.0 – Referências

- Instrução Normativa nº 47 de 30/08/2018;
- Instrução Normativa nº 60, de 19/11/2019;
- **Especificação Resolução RDC Nº 623 de 09/03/2022;**
- Resolução RDC Nº 360 de 23/12/2003;
- Portaria Inmetro 248 de 17/07/2008;
- Resolução RDC Nº 487, de 26 de março de 2021;
- Instrução Normativa Nº 88, de 26 de março de 2021;
- Lei Nº 10.831, de 23/12/2003;
- Decreto Nº 6.323, DE 27/12/2007;
- Instrução Normativa Conjunta Nº 18, de 28/05/2009;
- Instrução Normativa Nº 24 de junho de 2011;
- Instrução Normativa Nº 18, de 20/06/2014;
- Instrução Normativa Nº 19, de 28/05/2009;
- Codex Alimentarius – GS 0659;
- ABNT NBR ISO 22000 Sistema de gestão de segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos.

12.0 – Informações do Fabricante

Colombo Agroindústria S/A

Estrada Ariranha a Catanduva, s/nº - Fazenda Bela Vista - Bairro Moreira
Ariranha – SP - Brasil - CEP 15960-000
CNPJ 44.330.975/0001-53

13.0 – Listagem dos Itens

ITEM	DESCRIÇÃO
178208	Açúcar Cristal Orgânico Caravelas - 10x1 kg

+ 14.0 – Histórico das Alterações da Última Versão

- 14.1 Substituída Especificação Resolução RDC Nº 14 de 28/03/2014 pela Resolução RDC Nº 623 de 09/03/2022 nos itens 4.0 e 11.0;
- 14.2 Alteradas as informações nutricionais correlacionadas a RDC 429 de 08/10/2020 que entrará em vigor em 08/10/2022 no item 7.1.