



AÇÚCAR ORGÂNICO

ETP Nº 087

Versão: 00

Pag.: 1/4

Data Emissão:

02/10/2020

Última Revisão:

02/10/2020

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 020	≤ 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	POP LAB 002	≤ 20
Partículas Magnetizáveis	mg/kg	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 172	≤ 1
Contaminantes Inorgânicos *	Unidade	Método	Especificação Portaria 685 de 27/08/1998
Cobre	mg/kg	---	≤ 10,0
Contaminantes Inorgânicos *	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC 42 de 29/08/2013
Arsênio	mg/kg	---	≤ 0,10
Chumbo	mg/kg	---	≤ 0,10
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

Elaborado por:

Joel R. Colombo

Analisado por:

Anderson Nahes Ribeiro

Aprovado por:

Fábio R. Lanza



AÇÚCAR ORGÂNICO

ETP Nº 087

Versão: 00 **Pag.: 2/4**

Data Emissão: **Última Revisão:**
02/10/2020 **02/10/2020**

Microbiológica ***	Unidade	Método	Especificação Portaria RDC Nº 12 Anvisa de 02/01/2001
Salmonella sp / 25g	Ausente	POP LAB 152	Ausente em 25 gramas
Coliformes a 45° C / g	NMP/g	POP LAB 154	$\leq 10^2$
Bolores e Leveduras	UFC/g	POP LAB 149	≤ 10
Macroscopia e Microscopia ***	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC Nº 14 de 28/03/2014
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 $\leq 45^{\circ}\text{C}$ e umidade $\leq 70\%$.

*** 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 $\leq 45^{\circ}\text{C}$ e umidade $\leq 70\%$.

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;

7.1 – Informações Nutricional

Porção de 5g (1 colher de chá)	
Quantidade por porção	% VD
Valor energético → 20 kcal = KJ	1 %
Carboidratos → 5g	2 %

“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 necessidades energéticas.*

Não contém glúten.

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.

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.

Elaborado por:

Joel R. Colombo

Analisado por:

Anderson Nahes Ribeiro

Aprovado por:

Fábio R. Lanza



AÇÚCAR ORGÂNICO

ETP Nº 087

Versão: 00

Pag.: 3/4

Data Emissão:

02/10/2020

Última Revisão:

02/10/2020

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.
- **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. Analisado anualmente de uma amostra composta.

11.0 – Referências

- Instrução Normativa nº 47 de 30/08/2018;
- Instrução Normativa nº 60, de 19/11/2019;
- Portaria 685 de 27/08/1998;
- Portaria RDC Nº 12 Anvisa de 02/01/2001;
- Resolução RDC Nº 14 de 28/03/2014;
- Resolução RDC Nº 42 de 29/08/2013;
- Resolução RDC Nº 271 de 22/09/2005;
- Resolução RDC Nº 360 de 23/12/2003;
- Portaria Inmetro 248 de 17/07/2008;
- 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 18, de 20/06/2014;
- Instrução Normativa Nº 19, de 28/05/2009;
- 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.

Elaborado por:

Joel R. Colombo

Analisado por:

Anderson Nahes Ribeiro

Aprovado por:

Fábio R. Lanza



AÇÚCAR ORGÂNICO

ETP Nº 087

Versão: 00

Pag.: 4/4

Data Emissão:

02/10/2020

Última Revisão:

02/10/2020

12.0 – Informações do Fabricante

Colombo Agroindústria S.A.

Estrada Ariranha a Catanduva s/n - Fazenda Bela Vista – Bairro Moreira

Ariranha – São Paulo. CEP: 15.960-000

13.0 – Listagem dos Itens

<i>ITEM</i>	<i>DESCRIÇÃO</i>
178208	Açúcar Cristal Orgânico Caravelas - 10x1 kg

14.0 – Histórico das Alterações da Última Versão

14.1 – Não há. Versão inicial.

Elaborado por:

Joel R. Colombo

Analisado por:

Anderson Nahes Ribeiro

Aprovado por:

Fábio R. Lanza