



AÇÚCAR BRUTO NATURAL DEMERARA

ETP Nº 067

Versão: 03 **Pag.: 1/4**
Data Emissão: **Última Revisão:**
06/05/2016 **22/10/2018**

1.0 – Objetivos

Definir **FICHA TÉCNICA** com os padrões legais especificados para o Açúcar do Grupo I, Classe Bruto Natural, Tipo Demerara produzido pela Usina Colombo S/A.

2.0 – Nome do Produto

Açúcar Bruto Natural Demerara.

3.0 – Composição

Sacarose de cana-de-açúcar.

+ 4.0 – Ficha Técnica do Produto

Características Química e Físico-Química	Unidade	Método	Especificação
Polarização Pol	ºZ	ABNT 8869 - POP LAB 003	≥ 96,00
Umidade	%	ABNT 8870 - POP LAB 020	≤ 0,08
COR ICUMSA	UI	ABNT 9724 - POP LAB 006	De 550 (mín) à 1.200 (máx)
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas Condutimétricas)	%	ABNT 9755 - POP LAB 004	≤ 0,15
Pontos pretos	Nº/100g	POP LAB 002	≤ 10
Partículas Magnetizáveis	mg/kg	POP LAB 128	≤ 10
Características Química e Físico-Química	Unidade	Método	Especificação
Sulfito (SO ₂)	mg/kg	ABNT 9918 POP LAB 010 e 172	≤ 5
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
Microbiológica ***	Unidade	Método	Especificação Portaria RDC Nº 12 Anvisa de 02/01/2001
Salmonella sp / 25g	---	POP LAB 152	Ausente em 25 gramas
Coliformes a 45º C / g	NMP/g	POP LAB 154	≤ 10 ²
Macroscopia e Microscopia ***	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC Nº 14 de 28/03/2014
Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas	---	POP LAB 161	Ausência de matérias estranhas, areia e ácaros que prejudique o consumo.
Validade **	---	---	24 meses

Elaborado por: <i>Escritório da Qualidade</i>	Analisado por: <i>Joel R. Colombo e Anderson Nahes Ribeiro</i>	Aprovado por: <i>Fabio R. Lanza</i>
--	---	--

	USINA COLOMBO S/A Açúcar e Alcool	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	
		ETP Nº 067	
AÇÚCAR BRUTO NATURAL DEMERARA		Versão: 03	Pag.: 2/4
		Data Emissão: 06/05/2016	Última Revisão: 22/10/2018

* 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.

6.0– Embalagem

6.1 Pacotes de 1 kg

6.1.1 Primária: polietileno de baixa densidade, de cor bege, originário de polímeros fabricados a partir do bagaço de cana-de-açúcar

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

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

6.2 Sachê caixa de 2 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

6.3 Sachê caixa de 2,4 kg com 12 displays contendo 40 saches de 5g

6.3.1 Primária: saches de polipapel contendo 5g

6.3.2 Secundária: display de papelão duplex 275g/m²

6.3.3 Terciária: caixa de papelão ondulado, pré armado, de 2,4 kg

6.3.4 Quaternária: pallets de madeira envoltos em filme stretch.

7.0– Rotulagem

Filme plástico impresso com dizeres legais;

Pacote de papel 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.

9.0– Uso Pretendido

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

Elaborado por: <i>Escritório da Qualidade</i>	Analisado por: <i>Joel R. Colombo e Anderson Nahes Ribeiro</i>	Aprovado por: <i>Fabio R. Lanza</i>
--	--	--

	USINA COLOMBO S/A Açúcar e Alcool	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	
		ETP Nº 067	
AÇÚCAR BRUTO NATURAL DEMERARA		Versão: 03	Pag.: 3/4
		Data Emissão: 06/05/2016	Última Revisão: 22/10/2018

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.
- **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 0,02 mg/kg para qualquer tipo de defensivo.

+ 11.0 – Referências

- Instrução Normativa nº 47 de 30/08/2018;
- Especificação Portaria 685 de 27/08/1998;
- Especificação Portaria RDC Nº 12 Anvisa de 02/01/2001;
- Especificação Resolução RDC Nº 14 de 28/03/2014;
- Especificação 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;
- 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 Alcool

Fazenda Bela Vista s/n – Bairro Moreira
 Ariranha – São Paulo CEP 15960 – 000

13.0 – Listagem dos Itens

ITEM	DESCRIÇÃO
154030	Açúcar Natural Caravelas Demerara 10X1 KG
151831	Açúcar Natural Demerara Caravelas Sache cx. 2 kg 400 unid. - 5g
151830	Açúcar Natural Demerara Caravelas - caixa com 2,4 Kg contendo 12 Displays de 200g

Elaborado por: <i>Escritório da Qualidade</i>	Analisado por: <i>Joel R. Colombo e Anderson Nahes Ribeiro</i>	Aprovado por: <i>Fabio R. Lanza</i>
--	--	--

	USINA COLOMBO S/A Açúcar e Alcool	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	
AÇÚCAR BRUTO NATURAL DEMERARA		ETP Nº 067	
		Versão: 03	Pag.: 4/4
		Data Emissão: 06/05/2016	Última Revisão: 22/10/2018

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

14.1 – Alterados os parâmetros de umidade, cor, pontos pretos e partículas magnetizáveis do item 4.

14.2 - Alteração do item 11, citando a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 47, DE 30 DE AGOSTO DE 2018.

Elaborado por: <i>Escritório da Qualidade</i>	Analisado por: <i>Joel R. Colombo e Anderson Nahes Ribeiro</i>	Aprovado por: <i>Fabio R. Lanza</i>
--	--	--