



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	AÇÚCAR MASCAVO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-091	2	1 de 4

ELABORAÇÃO: CRISTIAN GOUVÊA

VERSÃO	DESCRIÇÃO	DATA
1	INCLUSÃO NO SISTEMA QUALIS	18/05/2022
2	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 MASCAVO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-091	2	2 de 4

1.0– Objetivos

Definir **FICHA TÉCNICA** com os padrões legais especificados para o Açúcar bruto Mascavo do Grupo I, distribuído pela Colombo Agroindústria S/A.

2.0– Nome do Produto

Açúcar Mascavo

3.0– Composição

Sacarose de cana-de-açúcar.

4.0– Ficha Técnica do Produto

Características Química e Físico-Química	Unidade	Método	Especificação
Polarização Pol	°S	ABNT 8869 – POP-LAB-003	69 a 93
Umidade	%	ABNT 8870 – POP-LAB-005	≤ 1,50
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas Condutimétricas)	%	ABNT 9755 – POP-LAB-004	≤ 3,00
Partículas Magnetizáveis	mg/kg	ABNT 16802 – POP-LAB-128	< 15
Contaminantes Inorgânicos *	Unidade	Método	RDC Nº 487 e IN 88 de 26/03/2021
Cobre	mg/kg	---	≤ 10,0
Arsênio	mg/kg	---	≤ 0,10
Chumbo	mg/kg	---	≤ 0,10
Características Organolépticas	Unidade	Método	Especificação
Aspecto	---	POP-LAB-178	Granulado amorfo
Cor	---	POP-LAB-178	Levemente amarelo para marrom Característico – conforme padrão
Odor	---	POP-LAB-178	Típico de melado, rapadura Característico – conforme padrão
Sabor	---	POP-LAB-178	Doce, típico da cana Característico - conforme padrão
Característica Microbiológica	Unidade	Método	RDC Nº 331 e IN 60 de 23/12/2019
Bolores e Leveduras /g	UFC/g	POP-LAB-149	< 100

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	AÇÚCAR MASCAVO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-091	2	3 de 4

Macroscopia e Microscopia ***	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC Nº 623 de 09/03/2022
Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas	---	POP-LAB-161	Ausência de matérias estranhas, areia e ácaros que prejudique o consumo.
Validade **	---	---	24 meses

* Análise realizada anualmente de uma amostra composta dos lotes produzidos no ano 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 sobre paletes 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: BOPP MATT 20 micras + PEBD Virgem 50 micras.

6.1.2 Secundária: fardo filme mono liso industrial de 10 x 1 kg.

6.1.3 Terciária: pallets de madeira envoltos em filme stretch.

7.0– Rotulagem

Filme plástico impresso com dizeres legais;

Pacote de papel impresso com dizeres legais.

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)	388	19	1
Carboidratos (g)	96	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)	20	1	0,05
*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.



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	AÇÚCAR MASCAVO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-091	2	4 de 4

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.

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.
- **Objetos rígidos, com diâmetros iguais ou maiores que 2 mm (medido na maior dimensão)** – ausência.
- **População sensível:** diabéticos.
- **Residual de Pesticidas:** Atende aos valores especificados no Códex GS 0659;
- **Dioxinas e furanos:** valores máximos permitidos ≤ 500 pg/kg.

11.0 – Referências

- Especificação Resolução RDC Nº 623 de 09/03/2022;
- Instrução Normativa nº 47 de 30/08/2018;
- Resolução RDC Nº 360 de 23/12/2003;
- Portaria Inmetro 248 de 17/07/2008;
- Resolução RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
- Instrução Normativa Nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
- Resolução RDC Nº 487, de 26 de março de 2021;
- Instrução Normativa Nº 88, de 26 de março de 2021;
- ABNT NBR ISO 22000 Sistema de gestão de segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos;
- Codex Alimentarius - Standards for Sugars CXS 212-1999;
- Codex GS 0659.

12.0 – Informações do Distribuidor

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
184627	Açúcar Mascavo 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.