



AÇÚCAR NATURAL DEMERARA

ETP N° 067

Versão: 01	Pag.: 1/3
Data Emissão: 06/05/2016	Última Revisão: 30/03/2017

1.0 – Objetivos

Definir **FICHA TÉCNICA** com os padrões legais especificados para o Açúcar Natural Demerara produzido pela Usina Colombo S/A.

2.0 – Nome do Produto

Açúcar 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	°Z	ABNT 8869 - POP LAB 003	≥ 98,50
Umidade	%	ABNT 8870 - POP LAB 020	≤ 0,10
COR ICUMSA - 420 nm	UI	ABNT 9724 - POP LAB 006	≤ 1.200
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas Condutimétricas)	%	ABNT 9755 - POP LAB 004	≤ 0,15
Sulfito (SO ₂)	mg/kg	ABNT 9918 POP LAB 010 e 172	≤ 5
Ferro*	% p/p	AOAC971.21-1990	≤ 0,001
Características Organolépticas	Unidade	Método	Especificação
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
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
Microbiológica ***	Unidade	Método	Especificação Portaria RDC N° 12 Anvisa de 02/01/2001
Salmonella sp / 25g	---	POP LAB 152	Ausente em 25 gramas
Coliformes a 45° C / g	NMP/g	POP LAB 154	≤ 10 ²
Macroscopia e Microscopia ***	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC N° 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

* 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 NATURAL DEMERARA

ETP N° 067

Versão: 01	Pag.: 2/3
Data Emissão: 06/05/2016	Última Revisão: 30/03/2017

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 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.

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.
- **Objetos rígidos, com diâmetros iguais ou maiores que 2 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 NATURAL DEMERARA

ETP N° 067

Versão: 01	Pag.: 3/3
Data Emissão: 06/05/2016	Última Revisão: 30/03/2017

- **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**

- 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
124995	Açúcar Natural Caravelas Demerara 10X1 KG

14.0 – Histórico das Alterações da Última Versão

14.1 – Alteração do nome do produto de Açúcar Natural para Açúcar Natural Demerara;

14.2 – Inserido produto Açúcar Natural Caravelas Demerara Sache;

14.3 – Revisão geral do item 6

14.4 – 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>
--	--	--