



SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	SUCRALOSE	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-094	0	1 de 4

ELABORAÇÃO: FABIEDER ANDERSON LOURENÇO

VERSÃO	DESCRIÇÃO	DATA
0	ELABORAÇÃO INICIAL	11/12/2023

Nome	Cargo
CARLOS ALEXANDRE TOSSONI	GESTOR CONTROLE DE QUALIDADE
FABIEDER ANDERSON LOURENÇO	ANALISTA GESTÃO DA QUALIDADE JR.
ADRIANO BARROS	GESTOR GESTÃO DA QUALIDADE
EVANDRO BRIGULATO DE AZEVEDO	COORD ADM DE VENDAS

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	SUCRALOSE	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-094	0	2 de 4

1.0– Objetivos

Definir **FICHA TÉCNICA** com os padrões legais especificados para o adoçante dietético em pó Sucralose, marca Caravelas, distribuído pela Colombo Agroindústria S/A.

2.0– Nome do Produto

Adoçante Caravelas Sucralose Sachê 400x0,5g

3.0– Composição

Maltodextrina; edulcorantes artificiais: sucralose e acesulfame de potássio; antiemectantes dióxido de silício e fosfato tricálcico. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4.0– Ficha Técnica do Produto

Características Química e Físico-Química	Unidade	Método	Especificação RDC 34, de 09/03/2001
Umidade	(%)	Metodologia própria	≤ 4,100
pH	(10%)	Metodologia própria	4,64 – 6,96
Densidade	(g/mL)	Metodologia própria	0,552 – 0,828
Características Organolépticas	Unidade	Método	Especificação
Aspecto	---	Sensorial	Pó fino
Cor	---	Sensorial	Branco a amarelo claro
Odor	---	Sensorial	Característico
Sabor	---	Sensorial	Característico doce
Característica Microbiológica	Unidade	Método	RDC 724, de 01/07/2022 e IN 161, de 01/07/2022
Bolores e Leveduras /g	UFC/g	Laboratório Externo	≤ 10 ²

Macroscopia e Microscopia	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC Nº 623 de 09/03/2022
Ácaros mortos	---	Laboratório Externo	≤ 5
Validade **	---	---	36 meses

5.0– Condições de Armazenagem

O produto 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 Sachê caixa de 200 g

6.1.1 Primária: filme polipapel para sachê sucralose;

6.1.2 Secundária: Embalagem de polietileno;

6.1.3 Terciária: Caixa de papelão ondulado contendo 400 unidades de 0,5 g;

6.1.4 Quaternária: pallet de madeira, envolto em filme stretch, contendo 272 caixas.

Título:	SUCRALOSE	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-094	0	3 de 4

7.0– Rotulagem

Sachê de polipapel impresso com dizeres legais;

Caixa de papelão impressa com dizeres legais.

7.1 – Informações Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 400			
Porção: 0,5 g (1 unidade de sachê)			
	100 g	0,5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	359	1,8	0
Carboidratos (g)	90	0,4	0
Açúcares totais (g)	2,8	0	
Açúcares adicionados (g)	2,8	0	0
Sódio (mg)	60	0	0
Não contém quantidades significativas de Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gorduras trans e Fibras alimentares.			
*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 limpos e de maneira adequada.

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;
- **Objetos rígidos, com diâmetros iguais ou maiores que 2 mm (medido na maior dimensão)** – ausência;
- **População sensível:** A sucralose é um adoçante considerado seguro quando ingerido dentro das quantidades recomendadas.
- **pH:** 4,64 – 6,96.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	SUCRALOSE	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-094	0	4 de 4

11.0 – Referências

- Resolução **RDC n° 724** e Instrução Normativa **(IN) 161**, de 01 de julho de 2022: Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos e sua aplicação;
- Resolução **RDC n° 91**, de 11 de maio de 2001: Regulamento Técnico de Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo da Resolução;
- Resolução **RDC n° 623**, de 09 de março de 2022: Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade;
- Resolução **RDC n° 429**, de 08 de outubro de 2020: Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados;
- Resolução **RDC n° 727**, de 01 de julho de 2022: Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

12.0 – Informações do Fabricante e Distribuidor:**Lightsweet Indústria e Comércio de Alimentos Ltda**

Rodovia BR 376 – Lote 300 A – Km 188
Marialva – PR – Brasil – CEP 86990-000
CNPJ: 82.015.652/0001-64

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 – Histórico das Alterações da Última Versão

13.1 Versão inicial.