



**AÇÚCAR CRISTAL PREMIUM**

**ETP Nº 080**

**Versão: 02**

**Pag.: 1/4**

Data Emissão:

**24/09/2019**

Última Revisão:

**12/03/2020**

### 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 Premium**.

### 2.0– Nome do Produto

Açúcar Cristal Premium.

### 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.
Polarização Pol	ºZ	ABNT 8869 - POP LAB 003	≥ 99,50
Umidade	%	ABNT 8870 - POP LAB 020	≤ 0,04
COR ICUMSA - 420 nm	UI	ABNT 9724 - POP LAB 006	≤ <b>180</b>
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas Condutimétricas)	%	ABNT 9755 - POP LAB 004	≤ 0,10
Pontos Pretos	Nº/100g	ABNT 16803 - POP LAB 002	≤ 8
Partículas Magnetizáveis	mg/kg	ABNT 16802 - POP LAB 128	≤ 5
Características Química e Físico-Química	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC 34 de 09/03/2001
Sulfito (SO <sub>2</sub> )	mg/kg	ABNT 9918 POP LAB 010 e 172	≤ 10
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	Ausente	POP LAB 152	Ausente em 25 gramas
Coliformes a 45° C / g	NMP/g	POP LAB 154	≤ 10 <sup>2</sup>

Elaborado por:

*Joel R. Colombo*

Analisado por:

*Anderson Nahes Ribeiro*

Aprovado por:

*Fábio R. Lanza*



**AÇÚCAR CRISTAL PREMIUM**

**ETP Nº 080**

**Versão: 02**

**Pag.: 2/4**

**Data Emissão:**

**24/09/2019**

**Última Revisão:**

**12/03/2020**

<b>Macroscopia e Microscopia ***</b>	<b>Unidade</b>	<b>Método</b>	<b>Especificação Resolução RDC Nº 14 de 28/03/2014</b>
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  $\leq 70\%$ .

## 6.0– Embalagem

### 6.1 Pacotes de 1, 2 ou 5 kg

6.1.1 Primária: Polietileno de baixa densidade, transparente.

6.1.2 Secundária: fardo de papel Kraft natural serrilhado, personalizado, pré-armado de 10 ou 30 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

### 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/m<sup>2</sup>

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;

Sache de polipapel impresso com dizeres legais;

Caixa de papelão impressa com dizeres legais.

## 7.1 – Informações Nutricional

<b>Porção de 5g (1 colher de chá)</b>	
<b>Quantidade por porção</b>	<b>% VD</b>
Valor energético → 20 kcal = 84 KJ	1 %
Carboidratos → 5,0 g	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.

Elaborado por:

*Joel R. Colombo*

Analisado por:

*Anderson Nahes Ribeiro*

Aprovado por:

*Fábio R. Lanza*



**AÇÚCAR CRISTAL PREMIUM**

**ETP Nº 080**

**Versão: 02**

**Pag.: 3/4**

**Data Emissão:**

**24/09/2019**

**Última Revisão:**

**12/03/2020**

**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 palatizada, 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.
- **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;
- 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.

Elaborado por:

*Joel R. Colombo*

Analisado por:

*Anderson Nahes Ribeiro*

Aprovado por:

*Fábio R. Lanza*



**AÇÚCAR CRISTAL PREMIUM**

**ETP Nº 080**

**Versão: 02**

**Pag.: 4/4**

**Data Emissão:**

**24/09/2019**

**Última Revisão:**

**12/03/2020**

**12.0 – Informações do Fabricante**

**Colombo Agroindústria S/A**

- + Fazenda Bela Vista s/n – Bairro Moreira  
Ariranha – São Paulo. CEP: 15.960-000

**13.0 – Listagem dos Itens**

<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
170161	Açúcar <b>Premium</b> Cristal Caravelas - 10x1 kg
170162	Açúcar <b>Premium</b> Cristal Caravelas - 15x2 kg
170175	Açúcar <b>Premium</b> Cristal Caravelas - 6x5 kg
128286	Açúcar Cristal Caravelas Sache Cx. 2 Kg 400 Unid. - 5g
128285	Açúcar Cristal Caravelas Sache Cx. 5 Kg 1.000 Unid. - 5g
151829	Açúcar Cristal Caravelas - caixa com 2,4 Kg contendo 12 Displays de 200g

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

**14.1** – Alteração do item 1.0 e 12.0 Substituição razão social Usina Colombo S/A por Colombo Agroindústria S/A;

**14.02** – Revisão geral do item 4.0 (Ficha Técnica do Produto) – Listagem dos itens incluso: Pontos pretos e Partículas magnetizáveis, foi inserido ABNT;

**14.3** - Revisão geral do item 7.1 (Informação Nutricional) – incluso 84 antes de kJ.

Elaborado por:

*Joel R. Colombo*

Analisado por:

*Anderson Nahes Ribeiro*

Aprovado por:

*Fábio R. Lanza*