



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	AÇÚCAR CRISTAL PREMIUM	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-080	4	1 de 7

ELABORAÇÃO: CRISTIAN GOUVÊA

VERSÃO	DESCRIÇÃO	DATA
3	INCLUSÃO NO SISTEMA QUALIS	18/05/2022
4	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 CRISTAL PREMIUM	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-080	4	2 de 7

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-005	≤ 0,04
COR ICUMSA - 420 nm	UI	ABNT 9724 – POP-LAB-006	≤ 220
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 ₂)	mg/kg	ABNT 9918 POP-LAB-010 e POP-LAB-172	≤ 10
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	Sólido na forma de cristal
Cor	---	POP-LAB-178	Própria do tipo de açúcar
Odor	---	POP-LAB-178	Característico
Sabor	---	POP-LAB-178	Doce
Característica Microbiológica ***	Unidade	Método	RDC Nº 331 e IN 60 de 23/12/2019
Bolores e Leveduras /g	UFC/g	POP-LAB-149	≤ 10

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	AÇÚCAR CRISTAL PREMIUM	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-080	4	3 de 7

Microbiológica ***	Unidade	Método	Valores especificados
Salmonella sp / 25g *1	Ausente	POP-LAB-152	Ausente em 25 gramas
Coliformes a 45° C / g *1	NMP/g	POP-LAB-154	≤ 10 ²

*1 – Considerado os valores da RDC 12/2001 mesmo sendo revogada pela RDC Nº 331 e IN 60 de 23/12/2019.

Macroscopia e Microscopia ***	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC Nº 623 de 09/03/2022
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 semestralmente da amostra composta dos lotes produzidos no semestre 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.

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 ≤ 45°C e umidade ≤ 70%.

6.0– Embalagem

+ 6.1 Pacotes de 1 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 e 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/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;

Sachê de polipapel impresso com dizeres legais;

Caixa de papelão impressa com dizeres legais.

Título:	AÇÚCAR CRISTAL PREMIUM	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-080	4	4 de 7

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)	400	20	1
Carboidratos (g)	100	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)	7	0,4	0,4

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

7.1.2. Para caixa de sachê de 2 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 400 porções			
Porção: 5 g (1 colher de chá)			
	100 g	5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	400	20	1
Carboidratos (g)	100	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)	7	0,4	0,4

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Título:	AÇÚCAR CRISTAL PREMIUM	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-080	4	5 de 7

7.1.3. Para caixa de sachê de 5 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 1000 porções			
Porção: 5 g (1 colher de chá)			
	100 g	5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	400	20	1
Carboidratos (g)	100	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)	7	0,4	0,4
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

7.1.4. Para Sachê caixa de 2,4 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 480 porções			
Porção: 5 g (1 colher de chá)			
	100 g	5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	400	20	1
Carboidratos (g)	100	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)	7	0,4	0,4
*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.

Título:	AÇÚCAR CRISTAL PREMIUM	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-080	4	6 de 7

+ 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.
- **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:** Atende aos valores especificados no Códex GS 0659.
- + ▪ **Dioxinas e furanos:** valores máximos permitidos ≤ 500 pg/kg.

+ 11.0 – Referências

- Instrução Normativa nº 47 de 30/08/2018;
- **Especificação Resolução RDC Nº 623 de 09/03/2022;**
- 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 – GS 0659

12.0 – Informações do Fabricante

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



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	AÇÚCAR CRISTAL PREMIUM	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-080	4	7 de 7

13.0 – Listagem dos Itens

ITEM	DESCRIÇÃO
170161	Açúcar Premium Cristal Caravelas - 10x1 kg
170162	Açúcar Premium Cristal Caravelas - 15x2 kg
170175	Açúcar Premium 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 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.