



AÇÚCAR PREMIUM REFINADO GRANULADO	ETP Nº 024	
	Versão: 12	Pag.:1/3
	Data Emissão: 24/05/2004	Última Revisão: 12/03/2020

1.0– OBJETIVOS:

Definir **FICHA TÉCNICA** com os padrões legais especificados para o açúcar do grupo I, Classe Cristal Branco, Tipo Refinado **Granulado**, marca Caravelas e marcas próprias de clientes, produzidos pela Colombo Agroindústria S/A.

2.0– Nome do Produto

Açúcar Premium Refinado Granulado.

3.0– Composição

Sacarose de cana-de-açúcar.

4.0– Ficha Técnica do Produto

Características Química e Físico-Química	Unidade	Método	Especificação
Polarização Pol	ºZ	ABNT 8869 - POP LAB 003	≥ 99,80
Umidade	%	ABNT 8870 - POP LAB 020	≤ 0,05
COR ICUMSA - 420 nm	UI	ABNT 9724 - POP LAB 006	≤ 45
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas Condutimétricas)	%	ABNT 9755 - POP LAB 004	≤ 0,04
Pontos Pretos	Nº/100g	ABNT 16803 - POP LAB 002	≤ 5
Partículas Magnetizáveis	mg/kg	ABNT 16802 - POP LAB 128	≤ 5
Características Química e Físico-Química	Unidade	Método	Especificação Resolução CNS nº 04, de 24/11/1988
Sulfito (SO ₂)	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	---	Adolf Lutz 154/IV (2005)	Sólido na forma de cristal
Cor	---	Adolf Lutz 154/IV (2005)	Própria do tipo de açúcar
Odor	---	Adolf Lutz 154/IV (2005)	Característico
Sabor	---	Adolf Lutz 154/IV (2005)	Doce
Microbiológica ***	Unidade	Método	Especificação Portaria RDC Nº 12 de 02/01/2001
Salmonella sp / 25g	---	POP LAB 152	Ausente em 25 gramas
Coliformes a 45º C / g	NMP/g	POP LAB 154	≤ 5

Macroscopia e Microscopia ***	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC Nº 14 de 28/03/2014
--------------------------------------	----------------	---------------	--

Elaborado por: <i>Joel R. Colombo</i>	Analisado por: <i>Anderson Nahes</i>	Aprovado por: <i>Fabio Rodrigo Lanza</i>
--	---	---



AÇÚCAR PREMIUM REFINADO GRANULADO

ETP Nº 024

Versão: 12

Pag.:2/3

Data Emissão:

24/05/2004

Última Revisão:

12/03/2020

Matérias estranhas, areia e ácaros	---	POP LAB 161	Ausência de matérias estranhas, areia e ácaros que prejudique o consumo.
Validade **	---	---	24 meses

* Análise realizado trimestralmente da 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 – Embalagens

Primária – filme polietileno contendo 1 kg.

Secundária – fardos de polietileno transparente.

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)	
Quantidade por porção	% VD
Valor energético → 20 kcal = 84 kJ	1 %
Carboidratos → 5,0 g	2 %

“Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra 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.

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.

Elaborado por:

Joel R. Colombo

Analisado por:

Anderson Nahes

Aprovado por:

Fabio Rodrigo Lanza



AÇÚCAR PREMIUM REFINADO GRANULADO

ETP Nº 024

Versão: 12

Pag.:3/3

Data Emissão:

24/05/2004

Última Revisão:

12/03/2020

- **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.

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.

12.0 – Informações do Fabricante

Colombo Agroindústria S/A

Fazenda Bela Vista s/n – Bairro Moreira

Ariranha – São Paulo CEP 15960 – 000

13.0 – Listagem dos Itens

ITEM	DESCRIÇÃO
166587	Açúcar Premium Refinado Granulado Caravelas - 10x1 kg
054184	Açúcar Refinado Granulado (Big Bag)

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

Aprovado por:

Fabio Rodrigo Lanza