



SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	AÇÚCAR MASCADO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-091	4	1 de 6

ELABORAÇÃO: FABIEDER ANDERSON LOURENÇO		
VERSÃO	DESCRIÇÃO	DATA
1	INCLUSÃO NO SISTEMA QUALIS	18/05/2022
2	REVISÃO DO DOCUMENTO EM ATENDIMENTO A RDC429	13/06/2022
3	ALTERAÇÃO NOS ITENS 7.1 "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL" E 11.0 "REFERÊNCIAS".	05/04/2024
4	REVISÃO GERAL DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO.	09/12/2024

Nome	Cargo
CARLOS ALEXANDRE TOSSONI	GESTOR CONTROLE DE QUALIDADE
FABIEDER ANDERSON LOURENÇO	ANALISTA GESTÃO DA QUALIDADE JR.
ADRIANO BARROS	GESTOR GESTÃO DA QUALIDADE
JOEL REODANTE COLOMBO	COORD PROD REFINARIA

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título: AÇÚCAR MASCADO Depto: GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA		Código ETP-SGQ-091	Revisão 4	Página 2 de 6

1.0 – Objetivos

Definir **FICHA TÉCNICA** com os padrões legais especificados para o Açúcar bruto Mascado do Grupo I, distribuído pela Colombo Agroindústria S/A.

2.0 – Nome do Produto

Açúcar Mascado

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	≥ 80
Umidade	%	ABNT 8870 – POP-LAB-005	≤ 3,5
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas Condutimétricas)	%	ABNT 9755 – POP-LAB-004	≤ 1,5
Partículas Magnetizáveis	mg/kg	ABNT 16802 – POP-LAB-128	< 15
Contaminantes Inorgânicos *	Unidade	Método	RDC 722, de 01/07/2022 e IN 160, de 01/07/2022
Arsênio	mg/kg	---	≤ 0,10
Chumbo	mg/kg	---	≤ 0,10
Características Organolépticas	Unidade	Método	Especificação
Aspecto	---	POP-LAB-178	Característico
Cor	---	POP-LAB-178	Variável do marrom escuro ao dourado Característico – conforme padrão
Odor	---	POP-LAB-178	Característico – conforme padrão
Sabor	---	POP-LAB-178	Característico - conforme padrão
Característica Microbiológica	Unidade	Método	RDC 724, de 01/07/2022 e IN 161, de 01/07/2022
Bolores e Leveduras /g	UFC/g	POP-LAB-149	< 10
Macroscopia e Microscopia ***	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC Nº 623 de 09/03/2022
Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas	---	POP-LAB-161	Ausência de matérias estranhas, areia e ácaros que prejudique o consumo.
Validade **	---	---	18 meses

* Análise realizada anualmente de uma amostra composta dos lotes produzidos no ano em laboratório externo.

** Quando armazenado em condições adequadas de temperatura ≤ 45°C e umidade ≤ 70%.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA			
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título:	AÇÚCAR MASCAVO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-091	4	3 de 6

*** Análise realizada semanalmente de uma amostra composta dos lotes produzidos na semana.

5.0 – Condições de Armazenagem

O açúcar deve ser armazenado sobre paletes 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: Filme laminado de polietileno com polipropileno bi orientado.
- 6.1.2 Secundária: Caixa de papelão contendo 12 unidades de 1000g cada, conteúdo líquido de 12 Kg.
- 6.1.3 Terciária: Pallette envolto em filme stretch.

6.2 Pacotes de 400 g

- 6.2.1 Primária: Filme laminado de polietileno com polipropileno bi orientado.
- 6.2.2 Secundária: Caixa de papelão contendo 24 unidades de 400 g cada, conteúdo líquido de 9,6 Kg.
- 6.2.3 Terciária: Pallette envolto em filme stretch.

7.0 – Rotulagem

Filme plástico impresso com dizeres legais;
Pacote de papel impresso com dizeres legais.

7.1 – Informações Nutricional

7.1.1. Para pacotes de 1kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 200			
Porção: 5 g (1 colher de chá)			
	100 g	5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	380	19	1
Carboidratos (g)	95	5	2
Açúcares totais (g)	95	5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA			
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título:	AÇÚCAR MASCADO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-091	4	4 de 6

7.1.2. Para pacotes de 400 g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 80			
Porção: 5 g (1 colher de chá)			
	100 g	5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	380	19	1
Carboidratos (g)	95	5	2
Açúcares totais (g)	95	5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

7.1.3. Para caixa com 12 pacotes de 1kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 2400			
Porção: 5 g (1 colher de chá)			
	100 g	5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	380	19	1
Carboidratos (g)	95	5	2
Açúcares totais (g)	95	5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título: AÇÚCAR MASCADO Depto: GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA		Código ETP-SGQ-091	Revisão 4	Página 5 de 6

1.4. Para caixa com 24 pacotes de 400g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 1920			
Porção: 5 g (1 colher de chá)			
	100 g	5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	380	19	1
Carboidratos (g)	95	5	2
Açúcares totais (g)	95	5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

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.
- Objetos rígidos, com diâmetros iguais ou maiores que 2 mm (medido na maior dimensão) – ausência.
- População sensível: diabéticos.
- 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;
- Portarias Inmetro Nº 70 de 27/02/2023;
- Resolução RDC Nº 429, de 08/10/2020;
- Resolução RDC Nº 818, de 28/09/2023;
- Resolução RDC Nº 819, de 09/10/2023;
- Instrução Normativa Nº 75, de 08/10/2020;
- Resolução RDC Nº 724, de 01/07/2022;

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA			
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título:	AÇÚCAR MASCADO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-091	4	6 de 6

- Instrução Normativa Nº 161, de 01/07/2022;
- Instrução Normativa Nº 160, de 01/07/2022;
- Resolução RDC Nº 722, de 01/07/2022;
- Códex Alimentarius – GS 0659;
- ABNT NBR ISO 22000 Sistema de gestão de segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos.

12.0 – Informações do Distribuidor
Colombo Agroindústria S/A
Estrada Ariranha a Catanduva, s/nº - Fazenda Bela Vista - Bairro Moreira
Ariranha – SP - Brasil - CEP 15964-899
CNPJ 44.330.975/0001-53

13.0 – Listagem dos Itens

ITEM	DESCRIÇÃO
195067	Açúcar Mascavo Caravelas 24X400 g
195068	Açúcar Mascavo Caravelas 12X1 Kg

14.0 – Histórico das Alterações da Última Versão
14.1 – Revisão geral na ETP.