

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título: Depto:	AÇÚCAR BRUTO NATURAL DEMERARA GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	Código ETP-SGQ-067	Revisão 11	Página 2 de 7

- 1.0– Objetivo

Definir **FICHA TÉCNICA** com os padrões legais especificados para o Açúcar do Grupo I, Classe Cristal Bruto Natural, Tipo Demerara produzido pela Colombo Agroindústria S/A.
- 2.0– Nome do Produto

Açúcar Natural Demerara.
- 3.0– Composição

Sacarose de cana-de-açúcar.

4.0– Ficha Técnica do Produto

Características Química e Físico-Química	Unidade	Método	Especificação IN 47, de 30/08/2018
Polarização Pol	ºZ	ABNT 8869 – POP-LAB-003	≥ 99,00
Umidade	%	ABNT 8870 – POP-LAB-005	≤ 0,15
COR ICUMSA	UI	ABNT 9724 – POP-LAB-006	De 550 (mín) à 1.200 (máx)
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas Condutimétricas)	%	ABNT 9755 – POP-LAB-004	≤ 0,30
Pontos pretos	Nº/100g	ABNT 16803 – POP-LAB-002	≤ 10
Partículas Magnetizáveis	mg/kg	ABNT 16802 – POP-LAB-128	≤ 10
Características Química e Físico-Química	Unidade	Método	Especificação IN 211, de 01/03/2023
Sulfito (SO ₂)	mg/kg	---	AUSENTE
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	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 724, de 01/07/2022 e IN 161, de 01/07/2022
Bolores e Leveduras /g	UFC/g	POP-LAB-149	≤ 10
Microbiológica ***	Unidade	Método	Valores Especificados
Salmonella sp / 25g *1	---	POP-LAB-152	Ausente em 25 gramas
Coliformes a 45º C / g *1	NMP/g	POP-LAB-154	≤ 10 ²

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título:	AÇÚCAR BRUTO NATURAL DEMERARA	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-067	11	3 de 7

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 **	---	---	24 meses

* Análise realizada semestralmente de uma amostra composta dos lotes produzidos no semestre 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.

6.0– Embalagem

6.1 Pacotes de 1 e 5 kg

6.1.1 Primária: Polietileno de Baixa Densidade transparente, produzido a partir da extrusão (Processo Blow) de blendas de polietileno, desenhadas tecnicamente em função da aplicação da embalagem. Produzido através de resina de polietileno.

6.1.2 Secundária: fardo filme mono liso industrial de 10 e 30 kg.

6.1.3 Terciária: pallets de madeira com chapa de papelão envoltos em filme stretch.

6.2 Sachê caixa de 2 kg

6.2.1 Primária: sachês de polipapel contendo 5g

6.2.2 Secundária: caixa de papelão ondulado, pré armado, de 2 e 5 kg

6.2.3 Terciária: pallets de madeira com chapa de papelão envoltos em filme stretch.

6.3 Sachê caixa de 2,4 kg com 12 displays contendo 40 sachês de 5g

6.3.1 Primária: sachês 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 com chapa de papelão envoltos em filme stretch.

7.0– Rotulagem

Filme plástico impresso com dizeres legais;

Pacote de papel impresso com dizeres legais.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA			
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título:	AÇÚCAR BRUTO NATURAL DEMERARA	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-067	11	4 de 7

7.1 – Informações Nutricional

7.1.1 Para pacotes de 1kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 200			
Porção: 5g (1 colher de chá)			
	100 g	5 g	% VD*
Valor energético (kcal/kJ)	400	20	1
Carboidratos (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	100	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)	10	0,5	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

7.1.2 Para pacotes de 5 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 1000			
Porção: 5g (1 colher de chá)			
	100 g	5 g	% VD*
Valor energético (kcal/kJ)	400	20	1
Carboidratos (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	100	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)	10	0,5	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA			
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título:	AÇÚCAR BRUTO NATURAL DEMERARA	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-067	11	5 de 7

7.1.3 Para caixas de sachê de 2 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 400			
Porção: 5g (1 colher de chá)			
	100 g	5 g	% VD*
Valor energético (kcal/kJ)	400	20	1
Carboidratos (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	100	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)	10	0,5	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

7.1.4 Para Sachê caixa de 2,4 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 480			
Porção: 5g (1 colher de chá)			
	100 g	5 g	% VD*
Valor energético (kcal/kJ)	400	20	1
Carboidratos (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	100	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)	10	0,5	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título:	AÇÚCAR BRUTO NATURAL DEMERARA	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-067	11	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.
- **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;
- Portaria Inmetro 248 de 17/07/2008;
- Resolução RDC Nº 429, de 08/10/2020;
- Instrução Normativa Nº 75, de 08/10/2020;
- Resolução RDC Nº 724, de 01/07/2022;
- Instrução Normativa Nº 161, de 01/07/2022;
- Resolução RDC Nº 722, de 01/07/2022;
- Instrução Normativa Nº 160, de 01/07/2022;
- Codex 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 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 INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA			
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título:	AÇÚCAR BRUTO NATURAL DEMERARA	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-067	11	7 de 7

13.0 – Listagem dos Itens

ITEM	DESCRIÇÃO
154030	Açúcar Natural Demerara Caravelas 10X1 KG
166585	Açúcar Natural Demerara Caravelas 6X5 KG
151831	Açúcar Natural Demerara Caravelas Sache cx. 2 kg 400 unid. - 5g
151830	Açúcar Natural Demerara Caravelas - caixa com 2,4 Kg contendo 12 Displays de 200g
167345	Açúcar Natural Demerara Aro 10X1 KG
186935	Açúcar Demerara TAEQ 10X1 KG

14.0 – Histórico das Alterações da Última Versão

14.1 – Revisão geral do procedimento