



SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	AÇÚCAR ORGÂNICO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-087	4	1 de 5

ELABORAÇÃO: FABIEDER ANDERSON LOURENÇO

VERSÃO	DESCRIÇÃO	DATA
2	INCLUSÃO NO SISTEMA QUALIS	18/05/2022
3	REVISÃO DO DOCUMENTO EM ATENDIMENTO A RDC429	13/06/2022
4	REVISÃO GERAL DA ESPECIFICAÇÃO.	09/04/2024

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 ORGÂNICO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-087	4	2 de 5

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 Orgânico**.

2.0– Nome do Produto

Açúcar Cristal Orgânico.

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.
			Açúcar Cristal
Polarização Pol	ºZ	ABNT 8869 – POP-LAB-003	≥ 99,50
Umidade	%	ABNT 8870 – POP-LAB-005	≤ 0,10
COR ICUMSA - 420 nm	UI	ABNT 9724 – POP-LAB-006	≤ 400
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas Condutimétricas)	%	ABNT 9755 – POP-LAB-004	≤ 0,10
Pontos Pretos	Nº/100g	ABNT 16803 – POP-LAB-002	≤ 20
Partículas Magnetizáveis	mg/kg	ABNT 16802 – POP-LAB-128	≤ 15
Características Química e Físico-Química	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC 778 de 01/03/2023
Sulfito (SO ₂)	mg/kg	POP-LAB-010 e POP-LAB-172	AUSENTE
Contaminantes inorgânicos *	Unidade	Método	RDC Nº 722 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

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA			
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO				
Título: AÇÚCAR ORGÂNICO		Código	Revisão	Página
Depto: GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA		ETP-SGQ-087	4	3 de 5

Microbiológica ***	Unidade	Método	RDC Nº 724 e IN 161 de 01/07/2022
Bolores e Leveduras	UFC/g	POP-LAB-149	≤ 10
Microbiológica ***	Unidade	Método	Especificação
Salmonella sp / 25g *	Ausente	POP-LAB-152	Ausente em 25 gramas
Coliformes a 45º C / g *	NMP/g	POP-LAB-154	≤ 10 ²

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%.

Armazenar separado do açúcar convencional.

6.0– Embalagem

6.1 Pacotes de 1 kg

6.1.1 Primária: polietileno de baixa densidade, transparente.

6.1.2 Secundária: polietileno de baixa densidade, transparente.

6.1.3 Terciária: pallets de madeira envoltos em filme stretch.

7.0– Rotulagem

Filme plástico impresso com dizeres legais;

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título: AÇÚCAR ORGÂNICO Depto: GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA		Código ETP-SGQ-087	Revisão 4	Página 4 de 5

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)	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)	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.

A transportadora deve estar ciente de que está transportando produtos orgânicos, e demonstrar que conhece e aplica os artigos 17, 18 e 20 da IN18/2009.

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.
- **Produto Não Ionizado / Não Irradiado** - Os equipamentos ou processos de produção não utilizam qualquer fonte de ionização/irradiação para aumentar o *shelf life* do produto. As matérias primas e insumos também não passam por nenhum tipo de radiação
- **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%).

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA			
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título:	AÇÚCAR ORGÂNICO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-087	4	5 de 5

- **Residual de Pesticidas:** por ser produto orgânico considera isento. Analisado anualmente de uma amostra composta.
- **Dioxinas e furanos:** valores máximos permitidos ≤ 500 pg/kg.

11.0 – Referências

- Instrução Normativa nº 47 de 30/08/2018;
- Instrução Normativa nº 60, de 19/11/2019;
- Especificação Resolução RDC Nº 623 de 09/03/2022;
- Portaria Inmetro 70 de 05/02/2024;
- Resolução RDC Nº 722, de 01 de julho de 2022;
- Instrução Normativa Nº 160, de 01 de julho de 2022;
- Lei Nº 14.515, de 29/12/2022;
- Decreto Nº11.582, DE 28/06/2023;
- Instrução Normativa Conjunta Nº 18, de 28/05/2009;
- Instrução Normativa Nº 18, de 20/06/2014;
- Instrução Normativa Nº 19, de 28/05/2009;
- 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

13.0 – Listagem dos Itens

ITEM	DESCRIÇÃO
178208	Açúcar Cristal Orgânico Caravelas - 10x1 kg

14.0 – Histórico das Alterações da Última Versão

14.1 Revisão geral no procedimento