

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA			
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título:	AÇÚCAR CRISTAL	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-018	20	1 de 7

ELABORAÇÃO: FABIEDER ANDERSON LOURENÇO		
VERSÃO	DESCRIÇÃO	DATA
17	INCLUSÃO NO SISTEMA QUALIS	18/05/2022
18	REVISÃO DA TABELA NUTRICIONAL EM ATENDIMENTO A RDC429	13/06/2022
19	1. SUBSTITUIÇÃO DA IN 88 DE 26/03/2021 PARA RDC 722 01/07/2022 E IN 160 DE 01/07/2022 E SUBSTITUIÇÃO DA RDC Nº 331 E IN 60 DE 23/12/2019 PARA RDC 724, DE 01/07/2022 E IN 161, DE 01/07/2022 NO ITEM 4.0. E 11.0. 2. FOI INCLUSO A CHAPA DE PAPELÃO E CANTONEIRAS NOS ITENS 6.1.3, 6.2.3 E 6.3.4. 3. FOI EXCLUÍDO AS “SACOLAS MAGICOM” DO ITEM 6.1.3; 4. FOI EXCLUÍDO A ANÁLISE DE COBRE NO ITEM 4.0; 5. CORREÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA COLUNA % VD E VALOR DO SÓDIO REFERENTE A PORÇÃO NO ITEM 7.1; 6. EXCLUSA A PALAVRA “PORÇÃO” DA PRIMEIRA LINHA DA TABELA NO ITEM 7.1; 7. FOI SUBSTITUÍDA A INFORMAÇÃO “*1 – CONSIDERADO OS VALORES DA RDC 12/2001 MESMO SENDO REVOGADA PELA RDC Nº 331 E IN 60 DE 23/12/2019” PARA “*1 – CONSIDERADO OS VALORES DA RDC 12/2001 MESMO SENDO REVOGADA”; 8. RETIRADOS DO ITEM 13.0 OS PRODUTOS: AÇÚCAR CRISTAL PURO DO CAMPO - 15X2 KG, AÇÚCAR CRISTAL PURO DO CAMPO - 6X5 KG, AÇÚCAR CRISTAL COLONIAL - 6X5 KG, AÇÚCAR CRISTAL GREAT VALUE - 10X1 KG, AÇÚCAR CRISTAL GREAT VALUE - 15X2 KG E AÇÚCAR CRISTAL GREAT VALUE - 6X5 KG; 9. INCLUÍDO NO ITEM 13.0 OS PRODUTOS: AÇÚCAR CRISTAL CONFIARE - 10X1 KG, AÇÚCAR CRISTAL CONFIARE - 6X5 KG E AÇÚCAR CRISTAL ARO - 10X1 KG.	12/09/2022
20	REVISÃO DOS ITENS NO PARÁGRAGO 13.0; INCLUSÃO DA IN ANVISA Nº 211 DE 01/03/2023, COMO REFERÊNCIA NORMATIVA (SO2); REVISÃO DO ITEM 6.1.1 ALTERAÇÃO NA CAPACIDADE DOS BIG BAGS DE RÁFIA DE 1400 KG PARA 1350 KG.	05/04/2024
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 CRISTAL Depto: GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA		Código ETP-SGQ-018	Revisão 20	Página 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 e marcas próprias de clientes, produzidos pela Colombo Agroindústria S/A.
- 2.0– Nome do Produto**
 Açúcar cristal.
- 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	≥ 99,50
Umidade	%	ABNT 8870 – POP-LAB-005	≤ 0,04
COR ICUMSA - 420 nm	UI	ABNT 9724 – POP-LAB-006	≤ 300
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas Condutimétricas)	%	ABNT 9755 – POP-LAB-004	≤ 0,10
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	POP-LAB-010 e POP-LAB-172	≤ 10
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	Ausente	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 CRISTAL	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-018	20	3 de 7

Macroscopia e Microscopia ***	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC N° 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 $\leq 45^{\circ}\text{C}$ 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, 2 e 5 kg

6.1.1 Primária: Polietileno de baixa densidade, transparente. Big bag de rafia com capacidade até 1.350 kg

6.1.2 Secundária: fardo de papel Kraft natural serrilhado, personalizado, pré-armado de 10 e 30 kg

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

6.2 Sack caixa de 2 e 5 kg

6.2.1 Primária: Saches de polipapel contendo 5 g

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, cantoneiras e 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 com chapa de papelão, cantoneiras e 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.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA			
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título:	AÇÚCAR CRISTAL	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-018	20	4 de 7

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)	7	0,3	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

7.1.2. Para pacotes e caixa de sachê de 2 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 400			
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)	7	0,3	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA			
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título:	AÇÚCAR CRISTAL	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-018	20	5 de 7

7.1.3. Para pacotes e caixa de sachê de 5 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 1000			
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)	7	0,3	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: 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)	7	0,3	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.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO AGROINDUSTRIAL - SIGA			
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título:	AÇÚCAR CRISTAL	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-018	20	6 de 7

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 Código 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 778, de 01/03/2023;
- Portarias Inmetro: 93, de 21/03/2022 e 41, 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;
- Instrução Normativa Nº 161, de 01/07/2022;
- Instrução Normativa Nº 160, de 01/07/2022;
- Instrução Normativa 211 Nº 211, de 01/03/2023;
- Código 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 CRISTAL Depto: GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA		Código ETP-SGQ-018	Revisão 20	Página 7 de 7

13.0 – Listagem dos Itens

ITEM	DESCRIÇÃO
024347	Açúcar Cristal Caravelas - 10X1 kg
024344	Açúcar Cristal Caravelas - 15X2 kg
024343	Açúcar Cristal Caravelas - 6X5 kg
167477	Açúcar Cristal Carrefour - 10X1 kg
168385	Açúcar Cristal Carrefour - 6X5 kg
115268	Açúcar Cristal Confiare - 10X1 kg
177948	Açúcar Cristal Confiare - 6X5 kg
039799	Açúcar Cristal Dia % - 6X5 kg
066024	Açúcar Cristal Qualitá - 10X1 kg
065983	Açúcar Cristal Qualitá – 15x2 kg
183678	Açúcar Cristal Aro - 10x1 kg
170892	Açúcar Cristal Assai SACHE Cx. 2 Kg 400 Unid. - 5g
163440	Açúcar Cristal Select – 10X1 kg
168386	Açúcar Cristal Classic – 10X1 kg
168385	Açúcar Cristal Classic – 6X5 kg
191200	Açúcar Cristal Select – 6X5 kg

14.0 – Histórico das Alterações da Última Versão

- 14.1
- Remoção dos itens:

158562 Açúcar Cristal Dia % - 10x1 kg;
065984 Açúcar Cristal Qualitá – 6X5 kg;
107805 Açúcar Cristal Aro - 15x2 kg;
107806 Açúcar Cristal Aro - 6x5 kg;
167343 Açúcar Cristal M&K – 10x1 kg;
167344 Açúcar Cristal M&K – 6x5 kg;
117750 Açúcar Cristal Prezunic – 10x1 kg
117751 Açúcar Cristal Prezunic – 6x5 kg

- 14.2
- Inclusão da IN ANVISA nº 211 de 01/03/2023 - Estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

- 14.3
- Item 6.1.1 Alteração na capacidade do big bag de rafia de 1400 kg para 1350 kg.