



AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL

ETP Nº 019

Versão: 13	Pag.: 1/4
Data Emissão: 16/04/2001	Última Revisão: 22/10/2018

1.0 – Objetivos

Definir **FICHA TÉCNICA** com os padrões legais especificados para o Açúcar do Grupo I, Classe Branco, Tipo Refinado Amorfo, marca Caravelas e marcas próprias de clientes, produzidos pela Usina Colombo S/A.

2.0 – Nome do Produto

Açúcar Branco Refinado Amorfo.

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.
Polarização Pol	ºZ	ABNT 8869 - POP LAB 003	≥ 99,0
Umidade	%	ABNT 8870 - POP LAB 020	≤ 0,30
COR ICUMSA - 420 nm	UI	ABNT 9724 - POP LAB 006	≤ 100
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas Condutimétricas)	%	ABNT 9755 - POP LAB 004	≤ 0,20
Pontos Pretos	Nº/100g	POP LAB 002	≤ 5
Partículas Magnetizáveis	mg/kg	POP LAB 128	≤ 1
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 amorfo
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 Anvisa de 02/01/2001
Salmonella sp / 25g	Ausente	POP LAB 152	Ausente em 25 gramas
Coliformes a 45º C / g	NMP/g	POP LAB 154	≤ 5

Elaborado por:

Escritório da Qualidade

Analisado por:

*Joel R. Colombo e
Anderson Nahes Ribeiro*

Aprovado por:

Fabio R. Lanza



USINA COLOMBO S/A
Açúcar e Álcool

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL

ETP Nº 019

Versão: 13 Pag.: 2/4

Data Emissão: 16/04/2001
Última Revisão: 22/10/2018

Macroscopia e Microscopia ***	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC Nº 14 de 28/03/2014
Matérias estranhas, areia e ácaros	---	POP LAB 161	Ausência de matérias estranhas, areia e ácaros que prejudique o consumo.
Validade **	---	---	12 meses

* Análise realizada 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.

6.0 – Embalagem

Primária – pacotes de 1 kg, 5 kg ou 25 kg, polietileno de baixa densidade, leitoso;
Secundária – fardo de papel Kraft natural serrilhado, personalizado, pré-armado de 10 ou 30 kg, exceto para o açúcar de 25 kg que não possui embalagem secundária;
Terciária – pallets de madeira envoltos em filme stretch ou sacolas magicons.

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 → 5g	2 %

“Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras 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: <i>Escritório da Qualidade</i>	Analisado por: <i>Joel R. Colombo e Anderson Nahes Ribeiro</i>	Aprovado por: <i>Fabio R. Lanza</i>
--	---	--

	USINA COLOMBO S/A Açúcar e Álcool	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	
		ETP Nº 019	
AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL		Versão: 13	Pag.: 3/4
		Data Emissão: 16/04/2001	Última Revisão: 22/10/2018

- **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 28/03/14;
- 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

Usina Colombo S/A – Açúcar e Álcool

Fazenda Bela Vista s/n – Bairro Moreira

Ariranha – São Paulo CEP 15960-000

Elaborado por: <i>Escritório da Qualidade</i>	Analisado por: <i>Joel R. Colombo e Anderson Nahes Ribeiro</i>	Aprovado por: <i>Fabio R. Lanza</i>
--	--	--



AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL

ETP Nº 019

Versão: 13

Pag.: 4/4

Data Emissão:

Última Revisão:

16/04/2001

22/10/2018

13.0 – Listagem dos Itens

ITEM	DESCRIÇÃO
024337	Açúcar Refinado Caravelas - 10x1 kg
024340	Açúcar Refinado Caravelas - 6x5 kg
135091	Açúcar Refinado Caravelas Embalagem de 25 kg
054045	Açúcar Refinado Colonial - 10x1 kg
054049	Açúcar Refinado Colonial - 6x5 kg
107589	Açúcar Refinado Carrefour Discount - 10x1 kg
039795	Açúcar Refinado Dia % - 10x1 kg
065985	Açúcar Refinado Qualitá - 10x1 kg
073746	Açúcar Refinado Bom Preço - 10x1 kg
101057	Açúcar Refinado Bom Preço - 6x5 kg
115267	Açúcar Refinado Confiare - 10x1 kg
107988	Açúcar Refinado Aro - 10x1 kg
117749	Açúcar Refinado Prezunic - 10x1 kg
+ 055565	Açúcar Refinado Great Value – 10x1 kg
+ 146879	Açúcar Refinado Lopes – 10x1 kg
+ 132267	Açúcar Refinado M&K – 10x1 kg
+ 121205	Açúcar Refinado Great Value – 6x5 kg
+ 132240	Açúcar Refinado Roldão – 10x1 kg
+ 157178	Açúcar Refinado COOP – 10x1 kg
+ 163439	Açúcar Refinado Especial SELECT – 10x1 kg

14.0 – Histórico das Alterações da Última Versão

14.1 - Alteração dos itens 4 e 11, citando a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 47, DE 30 DE AGOSTO DE 2018;

14.2 – Alterado item 13.0 (Listagem dos itens), onde foram retirados os itens 054049 (Açúcar Refinado Colonial 6x5kg), 073746 (Açúcar Refinado Bom Preço 10x1kg), 101057 (Açúcar Refinado Bom Preço – 6x5kg), 115267 (Açúcar Refinado Confiare – 10x1kg), 107988 (Açúcar Refinado Aro – 10x1kg);

14.3 – Foi feita a inclusão dos itens conforme abaixo:

055565 (Açúcar Refinado Great Value – 10x1kg);

146879 (Açúcar Refinado Lopes – 10x1kg);

132267 (Açúcar Refinado M&K – 10x1kg);

121205 (Açúcar Refinado Great Value 6x5kg);

132240 (Açúcar Refinado Roldão – 10x1kg);

57178 (Açúcar Refinado COOP – 10X1kg);

163439 (Açúcar Refinado Especial SELECT – 10X1kg).

Elaborado por:

Escritório da Qualidade

Analisado por:

*Joel R. Colombo e
Anderson Nahes Ribeiro*

Aprovado por:

Fabio R. Lanza