



**AÇÚCAR NATURAL DEMERARA**

ETP N° 067

|                                     |                                       |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Versão: 01</b>                   | <b>Pag.: 1/3</b>                      |
| <b>Data Emissão:<br/>06/05/2016</b> | <b>Última Revisão:<br/>30/03/2017</b> |

**1.0 – Objetivos**

Definir **FICHA TÉCNICA** com os padrões legais especificados para o Açúcar Natural Demerara produzido pela Usina Colombo S/A.

**2.0 – Nome do Produto**

Açúcar Natural Demerara.

**3.0 – Composição**

Sacarose de cana-de-açúcar.

**4.0 – Ficha Técnica do Produto**

| <b>Características Química e Físico-Química</b>  | <b>Unidade</b> | <b>Método</b>                  | <b>Especificação</b>   |
|--|----------------|--------------------------------|--|
| Polarização Pol                                  | °Z             | ABNT 8869 - POP LAB 003        | ≥ 98,50  |
| Umidade  | %              | ABNT 8870 - POP LAB 020        | ≤ 0,10   |
| COR ICUMSA - 420 nm                              | UI             | ABNT 9724 - POP LAB 006        | ≤ 1.200  |
| Resíduo Mineral Fixo (Cinzas Condutimétricas)    | %              | ABNT 9755 - POP LAB 004        | ≤ 0,15   |
| Sulfito (SO <sub>2</sub> )                       | mg/kg          | ABNT 9918<br>POP LAB 010 e 172 | ≤ 5  |
| Ferro*   | % p/p          | AOAC971.21-1990                | ≤ 0,001  |
| <b>Características Organolépticas</b>            | <b>Unidade</b> | <b>Método</b>                  | <b>Especificação</b>   |
| Aspecto  | ---            | POP LAB 178                    | Próprio do tipo de açúcar  |
| Cor  | ---            | POP LAB 178                    | Própria do tipo de açúcar  |
| Odor   | ---            | POP LAB 178                    | Característico   |
| Sabor  | ---            | POP LAB 178                    | Doce   |
| <b>Contaminantes Inorgânicos *</b>               | <b>Unidade</b> | <b>Método</b>                  | <b>Especificação Portaria 685 de 27/08/1998</b>                          |
| Cobre  | mg/kg          | ---                            | ≤ 10,0   |
| <b>Contaminantes Inorgânicos *</b>               | <b>Unidade</b> | <b>Método</b>                  | <b>Especificação Resolução RDC 42 de 29/08/2013</b>                      |
| Arsênio  | mg/kg          | ---                            | ≤ 0,10   |
| Chumbo   | mg/kg          | ---                            | ≤ 0,10   |
| <b>Microbiológica ***</b>                        | <b>Unidade</b> | <b>Método</b>                  | <b>Especificação Portaria RDC N° 12 Anvisa de 02/01/2001</b>             |
| Salmonella sp / 25g                              | ---            | POP LAB 152                    | Ausente em 25 gramas   |
| Coliformes a 45° C / g                           | NMP/g          | POP LAB 154                    | ≤ 10 <sup>2</sup>  |
| <b>Macroscopia e Microscopia ***</b>             | <b>Unidade</b> | <b>Método</b>                  | <b>Especificação Resolução RDC N° 14 de 28/03/2014</b>                   |
| Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas | ---            | POP LAB 161                    | Ausência de matérias estranhas, areia e ácaros que prejudique o consumo. |
| Validade **                                      | ---            | ---                            | 24 meses   |

\* Análise realizada trimestralmente de uma amostra composta dos lotes produzidos no trimestre 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.

|  |  |  |
|--|--|--|
| Elaborado por:<br><i>Fabio R Lanza</i> | Analisado por:<br><i>Joel R. Colombo</i> | Aprovado por:<br><i>Sérgio A Colombo</i> |
|--|--|--|



**AÇÚCAR NATURAL DEMERARA**

ETP N° 067

|                                     |                                       |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Versão: 01</b>                   | <b>Pag.: 2/3</b>                      |
| <b>Data Emissão:<br/>06/05/2016</b> | <b>Última Revisão:<br/>30/03/2017</b> |

### 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 kg

**6.1.1** Primária: polietileno de baixa densidade, de cor bege, originário de polímeros fabricados a partir do bagaço de cana-de-açúcar

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

**6.1.3** Terciária: pallets de madeira envoltos em filme stretch ou sacolas magicons.

#### 6.2 Sache caixa de 2 ou 5 kg

**6.2.1** Primária: Saches de polipapel contendo 5g

**6.2.2** Secundária: Caixa de papelão ondulado, pré armado, de 2 ou 5 kg

**6.2.3** Terciária: pallets de madeira envoltos em filme stretch

### 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)  |      | "Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentar e sódio".<br>(* ) 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 necessidade energéticas.<br>Não contém glúten. |
|---------------------------------|------|---|
| Quantidade por porção           | % VD |   |
| Valor energético → 20 kcal = KJ | 1 %  |   |
| Carboidratos → 5g               | 2 %  |   |

### 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.
- **Objetos rígidos, com diâmetros iguais ou maiores que 2 mm (medido na maior dimensão)** – ausência.

|  |  |  |
|--|--|--|
| Elaborado por:<br><i>Fabio R Lanza</i> | Analisado por:<br><i>Joel R. Colombo</i> | Aprovado por:<br><i>Sérgio A Colombo</i> |
|--|--|--|



**AÇÚCAR NATURAL DEMERARA**

ETP N° 067

|                                    |                                      |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Versão: 01</b>                  | <b>Pag.: 3/3</b>                     |
| Data Emissão:<br><b>06/05/2016</b> | Última Revisão:<br><b>30/03/2017</b> |

- **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 0,02 mg/kg para qualquer tipo de defensivo.

+ **11.0 – Referências**

- Especificação Portaria 685 de 27/08/1998
- Especificação Portaria RDC N° 12 Anvisa de 02/01/2001
- Especificação Resolução RDC N° 14 de 28/03/2014
- Especificação Resolução RDC N° 42 de 29/08/2013
- + Resolução RDC N° 271 de 22/09/2005
- + Resolução RDC N° 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

**13.0 – Listagem dos Itens**

| ITEM   | DESCRIÇÃO                                 |
|--------|---|
| 124995 | Açúcar Natural Caravelas Demerara 10X1 KG |

**14.0 – Histórico das Alterações da Última Versão**

14.1 – Alteração do nome do produto de Açúcar Natural para Açúcar Natural Demerara;

14.2 – Inserido produto Açúcar Natural Caravelas Demerara Sache;

14.3 – Revisão geral do item 6

14.4 – Acrescentado as Resoluções nº 271 e 360 no item 11.

|  |  |  |
|--|--|--|
| Elaborado por:<br><i>Fabio R Lanza</i> | Analisado por:<br><i>Joel R. Colombo</i> | Aprovado por:<br><i>Sérgio A Colombo</i> |
|--|--|--|