



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	AÇÚCAR REFINADO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-019	17	1 de 6

ELABORAÇÃO: CRISTIAN GOUVÊA

VERSÃO	DESCRIÇÃO	DATA
16	INCLUSÃO NO SISTEMA QUALIS	18/05/2022
17	REVISÃO DA TABELA NUTRICIONAL EM ATENDIMENTO A RDC429	13/06/2022

Nome	Cargo
CARLOS ALEXANDRE TOSSONI	GESTOR CONTROLE DE QUALIDADE
JOEL REODANTE COLOMBO	COORD PROD REFINARIA
CRISTIAN GOUVÊA	ASSISTENTE GESTÃO DA QUALIDADE
JÉSSICA CREPALDI	ANALISTA GESTÃO DA QUALIDADE JR.
ADRIANO BARROS	GESTOR GESTÃO DA QUALIDADE
ANDERSON NAHES RIBEIRO	GERENTE PRODUÇÃO

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título:	AÇÚCAR REFINADO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-019	17	2 de 6

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 Colombo Agroindústria S.A.

2.0– Nome do Produto

Açúcar Refinado.

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-005	≤ 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	ABNT 16803 – POP-LAB-002	≤ 5
Partículas Magnetizáveis	mg/kg	ABNT 16802 – 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 POP-LAB-172	≤ 10
Contaminantes Inorgânicos *	Unidade	Método	RDC Nº 487 e IN 88 de 26/03/2021
Cobre	mg/kg	---	≤ 10,0
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
Característica Microbiológica ***	Unidade	Método	RDC Nº 331 e IN 60 de 23/12/2019

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	AÇÚCAR REFINADO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-019	17	3 de 6

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 45° C / g * ¹	NMP/g	POP-LAB-154	≤ 5

*¹ – Considerado os valores da RDC 12/2001 mesmo sendo revogada pela RDC Nº 331 e IN 60 de 23/12/2019.

Macroscopia e Microscopia ***	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC Nº 623 de 09/03/2022
Matérias estranhas, areia e ácaros	---	POP-LAB-161	Ausência de matérias estranhas, areia e ácaros que prejudique o consumo.
Validade **	---	---	12 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.

6.0– Embalagem

Primária – pacotes de 1 kg, 5 kg e 25 kg, polietileno de baixa densidade, leitoso;

Secundária – fardo de papel Kraft natural serrilhado, personalizado, pré-armado de 10 e 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

7.1.1 Para pacotes de 1kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 200 porções			
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	
Proteínas (g)	0	0	
Gorduras totais (g)	0	0	
Gorduras saturadas (g)	0	0	



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	AÇÚCAR REFINADO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-019	17	4 de 6

Gorduras trans (g)	0	0	
Fibra alimentar(g)	0	0	
Sódio (mg)	8	0,4	0,4
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

7.1.2 Para pacotes de 5kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 1000 porções			
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	
Proteínas (g)	0	0	
Gorduras totais (g)	0	0	
Gorduras saturadas (g)	0	0	
Gorduras trans (g)	0	0	
Fibra alimentar(g)	0	0	
Sódio (mg)	8	0,4	0,4
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

7.1.1 Para pacotes de 25kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 5000 porções			
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	
Proteínas (g)	0	0	
Gorduras totais (g)	0	0	
Gorduras saturadas (g)	0	0	
Gorduras trans (g)	0	0	
Fibra alimentar(g)	0	0	
Sódio (mg)	8	0,4	0,4
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

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.

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			
Título:	AÇÚCAR REFINADO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-019	17	5 de 6

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.
- **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.
- **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;**
- Resolução RDC Nº 360 de 23/12/2003;
- Portaria Inmetro 248 de 17/07/2008;
- Resolução RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
- Instrução Normativa Nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
- Resolução RDC Nº 487, de 26 de março de 2021;
- Instrução Normativa Nº 88, de 26 de março de 2021;
- 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 DE GESTÃO DA QUALIDADE

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Título:	AÇÚCAR REFINADO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-019	17	6 de 6

13.0 – Listagem dos Itens

ITEM	DESCRIÇÃO
024337	Açúcar Refinado Caravelas - 10x1 kg
024340	Açúcar Refinado Caravelas - 6x5 kg
039795	Açúcar Refinado Dia % - 10x1 kg
054045	Açúcar Refinado Colonial - 10x1 kg
055565	Açúcar Refinado Great Value – 10x1 kg
065985	Açúcar Refinado Qualitá - 10x1 kg
107998	Açúcar Refinado Aro - 10x1 kg
115267	Açúcar Refinado CONFIARE – 10x1 kg
117749	Açúcar Refinado Prezunic - 10x1 kg
121205	Açúcar Refinado Great Value – 6x5 kg
132240	Açúcar Refinado Roldão – 10x1 kg
132267	Açúcar Refinado M&K – 10x1 kg
135091	Açúcar Refinado Caravelas Embalagem de 25 kg
146879	Açúcar Refinado Lopes – 10x1 kg
157178	Açúcar Refinado COOP – 10x1 kg
163439	Açúcar Refinado Especial SELECT – 10x1 kg
163442	Açúcar Refinado Qualitá – 6x5 kg
166009	Açúcar Refinado Bretas - 10x1 kg
168386	Açúcar Refinado Carrefour - 10x1 kg
177950	Açúcar Refinado Barbosa – 10x1 kg

14.0 – Histórico das Alterações da Última Versão

- 14.1 Substituída Especificação Resolução RDC Nº 14 de 28/03/2014 pela Resolução RDC Nº 623 de 09/03/2022 nos itens 4.0 e 11.0;
- 14.2 Alteradas as informações nutricionais correlacionadas a RDC 429 de 08/10/2020 que entrará em vigor em 08/10/2022 no item 7.1.