

<b>AÇÚCAR CRISTAL</b>	<b>ETP Nº 018</b>	
	<b>Versão: 17</b>	<b>Pag.: 1/4</b>
	Data Emissão: <b>16/04/2001</b>	Última Revisão: <b>15/12/2021</b>

### 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 Nº 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 Resolução RDC 34 de 09/03/2001
Sulfito (SO <sub>2</sub> )	mg/kg	ABNT 9918 POP LAB 010 e 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	---	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 Nº 331 e IN 60 de 23/12/2019
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 <sup>2</sup>

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

Elaborado por: <i>Jéssica Crepaldi e Carlos A. Tossoni</i>	Analisado por: <i>Joel R. Colombo e Anderson Nahes Ribeiro</i>	Aprovado por: <i>Adriano Barros</i>
---	---	--

<b>AÇÚCAR CRISTAL</b>	<b>ETP Nº 018</b>	
	<b>Versão: 17</b>	<b>Pag.: 2/4</b>
	Data Emissão: <b>16/04/2001</b>	Última Revisão: <b>15/12/2021</b>

Macroscopia e Microscopia ***	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC Nº 14 de 28/03/2014
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 1.400 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 envoltos em filme stretch ou sacolas magicons.

#### 6.2 Satche caixa de 2 e 5 kg

6.2.1 Primária: Saches de polipapel contendo 5g

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

6.2.3 Terciária: pallets de madeira 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/m<sup>2</sup>

6.3.3 Terciária: caixa de papelão ondulado, pré armado, de 2,4 kg

6.3.4 Quaternária: pallets de madeira 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.

### 7.1 – Informações Nutricional

Porção de 5g (1 colher de chá)	
Quantidade por porção	% VD
Valor energético → 20 kcal = 84 kJ	1 %
Carboidratos → 5,0 g	2 %

*“Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra 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.*

Elaborado por: <b>Jéssica Crepaldi e Carlos A. Tossoni</b>	Analisado por: <b>Joel R. Colombo e Anderson Nahes Ribeiro</b>	Aprovado por: <b>Adriano Barros</b>
---	---	--

<b>AÇÚCAR CRISTAL</b>	<b>ETP Nº 018</b>	
	<b>Versão: 17</b>	<b>Pag.: 3/4</b>
	Data Emissão: <b>16/04/2001</b>	Última Revisão: <b>15/12/2021</b>

### 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  $\leq$  500 pg/kg.

### 11.0 – Referências

- Instrução Normativa nº 47 de 30/08/2018;
- Especificação Resolução RDC Nº 14 de 28/03/2014;
- 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;
- Códex 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

Elaborado por: <i>Jéssica Crepaldi e Carlos A. Tossioni</i>	Analisado por: <i>Joel R. Colombo e Anderson Nahes Ribeiro</i>	Aprovado por: <i>Adriano Barros</i>
--	---	--

<b>AÇÚCAR CRISTAL</b>	<b>ETP Nº 018</b>	
	<b>Versão: 17</b>	<b>Pag.: 4/4</b>
	<b>Data Emissão: 16/04/2001</b>	<b>Última Revisão: 15/12/2021</b>

### 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
158562	Açúcar Cristal Dia % - 10X1 kg
039799	Açúcar Cristal Dia % - 6X5 kg
055300	Açúcar Cristal Puro do Campo - 15X2 kg
055301	Açúcar Cristal Puro do Campo - 6X5 kg
066024	Açúcar Cristal Qualitá - 10X1 kg
+ 065983	Açúcar Cristal Qualitá – 15x2 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
118296	Açúcar Cristal Colonial - 6X5 KG
124692	Açúcar Cristal Great Value - 10X1 KG
055566	Açúcar Cristal Great Value - 15X2 KG
122433	Açúcar Cristal Great Value - 6X5 KG
170892	Açúcar Cristal Assai Sache Cx. 2 Kg 400 Unid. - 5g
163440	Açúcar Cristal SELECT – 10X1 kg

### + 14.0 – Histórico das Alterações da Última Versão

14.1 Inserido o item Açúcar Cristal Qualitá 15x2 kg no item 13.0 “listagem de itens”.

Elaborado por: <i>Jéssica Crepaldi e Carlos A. Tossoni</i>	Analisado por: <i>Joel R. Colombo e Anderson Nahes Ribeiro</i>	Aprovado por: <i>Adriano Barros</i>
---	---	--