



Açúcar Refinado Amorfo

1. PRODUTO

Açúcar proveniente da refinaria; possui estrutura microcristalina não definida, com granulometria fina e alta capacidade de dissolução. É utilizado para a marca União.

1.1. Resumo do processo produtivo:

Açúcar refinado é obtido pela diluição do açúcar cristal, a calda é enviada para os processos de filtração, flotação e trocas iônicas onde são removidas as impurezas e corantes, em seguida esta calda refinada segue para os processos de evaporação, concentração, secagem, resfriamento e peneiramento.

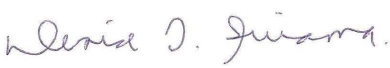
1.2. Composição centesimal:

Água	0,30 %
Sacarose	99,0 %
Glicose e Frutose	0,50%
Cinzas	0,20%

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

14/09/2011 - Criação
08/05/2012 - Rev.01: Revisão geral
22/01/2013 - Rev.02: Alteração de Razão Social
18/02/2014 - Rev.03: Atualização de especificação
26/02/2016 - Rev.04: Inclusão de dados fardo plástico

ASSINATURAS:

Elaboração: Denise Suiama P&D	Aprovação:  Denise Tioko Suiama Pesquisa e Desenvolvimento
---	---



1.3. Características físico-químicas e microbiológicas

Características		Método analítico	Especificação
Aspecto		Laboratório externo	Sólido microcristalino
Odor		Laboratório externo	Suave de cana verde
Sabor		Laboratório externo	Doce característico
Polarização °Z		ICUMSA Methods Book GS 1/2/3/9 – 1 (2011)	≥ 99
Umidade H ₂ O (%p/p)		ICUMSA Methods Book GS 2/1/3/9 – 15 (2007)	≤ 0,30
Cinzas condutimétricas (p/p)		ICUMSA Methods Book GS 2/3/9 – 17 (2011)	≤ 0,20
Cor ICUMSA (UI) – 420 nm		ICUMSA Methods Book GS 9/1/2/3 – 8 (2011)	≤ 50
Sulfito residual SO ₂ (mg/kg)		ICUMSA Methods Book GS 2/1/7/9 – 33 (2011)	≤ 20
Resíduo insolúvel R.I (Nível)		CTC-LA-MT1-003 (2011)	≤ 4
Pontos pretos (pontos/kg)		CTC-LA-MT1-002 (2011)	≤ 10
Açúcar redutor (%pp)		ICUMSA Methods Book GS 2/3/9 – 5 (2011)	≤ 0,6
Densidade (g/L)		CTC-LA-MT1-011 (2011)	≥ 710
pH		CTC-LA-MT1-030 (2011)	6 a 7,4
Partículas magnetizáveis (mg/kg)		CTC-LA-MT1-004 (2011)	≤ 1
Granulometria	% passante #20 (0,84mm)	CTC-LA-MT1-010 (2011)	≥ 95
Microbiologia e Matérias Microscópicas			
Coliformes 45° C (UFC/g)		Laboratório externo	Ausência
Salmonela sp (em 25g)		Laboratório externo	Ausência
Matérias Microscópicas		Laboratório externo	Ausência
Metais pesados e Matérias Macroscópicas			
Arsênio (mg/kg)		Laboratório Externo	≤ 0,1
Chumbo (mg/kg)		Laboratório externo	≤ 0,1
Matérias Macroscópicas		Laboratório externo	Ausência

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

14/09/2011 - Criação
08/05/2012 - Rev.01: Revisão geral
22/01/2013 - Rev.02: Alteração de Razão Social
18/02/2014 - Rev.03: Atualização de especificação
26/02/2016 - Rev.04: Inclusão de dados fardo plástico

ASSINATURAS:

Elaboração:	Aprovação:
Denise Suiama P&D	Denise Tioko Suiama Pesquisa e Desenvolvimento



1.4. Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 5g (1 colher de chá)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	20kcal = 84kJ	1%
Carboidratos	5g	2%
"Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras <i>trans</i> , fibra alimentar e sódio."		
* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

2. PRAZO DE VALIDADE

12 meses

3. APLICAÇÕES

O produto Açúcar é classificado como alimento e pode ser aplicado em diversas preparações culinárias e na área industrial, destinado ao consumo direto ou como ingrediente no processo de produção de indústrias de alimentos e indústrias farmacêuticas.

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

14/09/2011 - Criação
08/05/2012 - Rev.01: Revisão geral
22/01/2013 - Rev.02: Alteração de Razão Social
18/02/2014 - Rev.03: Atualização de especificação
26/02/2016 - Rev.04: Inclusão de dados fardo plástico

ASSINATURAS:

Elaboração:	Aprovação:
Denise Suiama P&D	 Denise Tioko Suiama Pesquisa e Desenvolvimento



4. GRUPO DE CONSUMIDOR SENSÍVEL

Esse produto não é recomendado para diabéticos e para pessoas com sensibilidade a produtos que contenham sulfito.

5. CONFIGURAÇÃO DE EMBALAGEM

ESPECIFICAÇÕES		UNIDADE		FARDO PAPEL		FARDO PLÁSTICO
		Pacote	Pacote	Pacote	Pacote	Pacote
		1 kg	5 kg	1 kg	5 kg	1kg
Altura	mm	25	430	130	185	120
Largura	mm	165	50	220	330	215
Comprimento	mm	225	300	400	490	540
Peso líquido	kg	1	5	10	25	10
Peso bruto	kg	1, 005	5, 015	10,1	25,2	10,07

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

14/09/2011 - Criação
08/05/2012 - Rev.01: Revisão geral
22/01/2013 - Rev.02: Alteração de Razão Social
18/02/2014 - Rev.03: Atualização de especificação
26/02/2016 - Rev.04: Inclusão de dados fardo plástico

ASSINATURAS:

Elaboração: Denise Suiama P&D	Aprovação: Denise Tioko Suiama Pesquisa e Desenvolvimento
---	---



AGRUPAGENS	QUANTIDADE	
	Pacote 1 kg	Pacote 5 kg
Unidades/fardos	10	5
Fardos - tabuleiro (lastro)	12	7
Camadas/paleta (na altura)	11	7
Fardos/paleta	132	49

6. TIPO DE EMBALAGEM

6.1. Embalagem de 1 kg e 5 kg

Pacote: tipo almofada de polietileno de baixa densidade leitoso.

Fardo: Kraft natural serrilhado, personalizado e com fundo colado.

Fardo plástico de polietileno.

7. ROTULAGEM DAS EMBALAGENS

7.1. Informações contidas na embalagem

7.1.1. Primária

Informação Nutricional

Não Contém Glúten

Código de barra

Validade e Lote

Peso Líquido

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

14/09/2011 - Criação

08/05/2012 - Rev.01: Revisão geral

22/01/2013 - Rev.02: Alteração de Razão Social

18/02/2014 - Rev.03: Atualização de especificação

26/02/2016 - Rev.04: Inclusão de dados fardo plástico

ASSINATURAS:

Elaboração:

Denise Suiama
P&D

Aprovação:

Denise Tioko Suiama
Pesquisa e Desenvolvimento



Indústria Brasileira

Embalagem reciclável

Informação de Atendimento ao Consumidor

Informações de armazenamento do produto

Informações sobre os locais de produção e empacotamento

7.1.2. Secundária (Fardos em papel kraft):

Informações sobre os locais de produção e empacotamento

Informações de armazenamento do produto

Informação Nutricional

Informação de Atendimento ao Consumidor

Não Contém Glúten

Validade e Lote

Código de barra

Embalagem reciclável

Indústria Brasileira

Quantidade de pacotes

Peso líquido

7.1.3. Secundária (Fardos plásticos):

Descrição do item

Código de barras

Quantidade por pacote

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

14/09/2011 - Criação

08/05/2012 - Rev.01: Revisão geral

22/01/2013 - Rev.02: Alteração de Razão Social

18/02/2014 - Rev.03: Atualização de especificação

26/02/2016 - Rev.04: Inclusão de dados fardo plástico

ASSINATURAS:

Elaboração:

Denise Suiama
P&D

Aprovação:

Denise Tioko Suiama
Pesquisa e Desenvolvimento



8. REGISTRO

Isento de registro conforme Resolução RDC nº 27 de 06/08/10.

9. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Produto deve ser armazenado em lugar seco, arejado, longe de produtos químicos, odores fortes e manter longe do piso através da armazenagem sobre paletes.

10. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

Transporte deve ser feito ao abrigo da chuva e poeira preferencialmente em caminhão fechado ou devidamente coberto com lona. Não devem ser transportados simultaneamente materiais que possam contaminar o produto com substâncias estranhas.

11. INFORMAÇÕES ESPECIAIS AO CONSUMIDOR / CLIENTE

Manter o produto em lugar seco, arejado, longe de produtos químicos e odores fortes.

12. EXIGÊNCIAS LEGAIS

O produto atende as exigências legais definidas nas Portarias do Ministério da Saúde e INMETRO.

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

14/09/2011 - Criação
08/05/2012 - Rev.01: Revisão geral
22/01/2013 - Rev.02: Alteração de Razão Social
18/02/2014 - Rev.03: Atualização de especificação
26/02/2016 - Rev.04: Inclusão de dados fardo plástico

ASSINATURAS:

Elaboração: Denise Suiama P&D	Aprovação: Denise Tioko Suiama Pesquisa e Desenvolvimento
---	---



13. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Eliane Tosti

CRQ nº: 04472762

Outras informações, contatar a área de serviço ao consumidor 0800 132027.

CÓPIA NÃO CONTROLADA

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

14/09/2011 - Criação
08/05/2012 - Rev.01: Revisão geral
22/01/2013 - Rev.02: Alteração de Razão Social
18/02/2014 - Rev.03: Atualização de especificação
26/02/2016 - Rev.04: Inclusão de dados fardo plástico

ASSINATURAS:

Elaboração:

Denise Suiama
P&D

Aprovação:

Denise Tioko Suiama
Pesquisa e Desenvolvimento