



Açúcar Confeiteiro

1. PRODUTO

Açúcar proveniente da refinaria; possui estrutura microcristalina não definida, com granulometria muito fina. É utilizado para a marca União Glaçúcar.

1.1. Resumo do processo produtivo:

O açúcar de confeiteiro é obtido pela diluição do açúcar cristal, depois o caldo é filtrado e submetido a remoção de corantes através de processos de flotação e resinas de troca iônica, evaporado e concentrado. A separação do açúcar dá-se por aspiração do açúcar de partículas menores contidas no amorfo. Estas partículas finas são recuperadas em um ciclone, constituindo assim o açúcar de confeiteiro.

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 - Revisão 01: Revisão geral
22/01/2013 - Rev.02: Alteração de Razão Social para Camil
18/02/2014 - Rev.03: Atualização de especificação

ASSINATURAS:

Elaboração: Denise Tioko Suiama Analista de P&D	Aprovação: Denise Tioko Suiama Departamento de 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)	≥ 99,0
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)	≤ 80
Sulfito residual SO ₂ (mg/kg)		ICUMSA Methods Book GS 2/1/7/9 – 33 (2011)	≤ 20
Açúcar redutor (%pp)		ICUMSA Methods Book GS 2/3/9 – 5 (2011)	≤ 0,6
Pontos pretos (pontos/kg)		CTC-LA-MT1-002 (2011)	≤ 20
Partículas magnetizáveis (mg/kg)		CTC-LA-MT1-004 (2011)	≤ 1
Granulometria	% passante #60	CTC-LA-MT1-010 (2011)	Mínimo 90
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 - Revisão 01: Revisão geral
22/01/2013 - Rev.02: Alteração de Razão Social para Camil
18/02/2014 - Rev.03: Atualização de especificação

ASSINATURAS:

Elaboração: Denise Tioko Suiama Analista de P&D	Aprovação: Denise Tioko Suiama Departamento de 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 de Confeiteiro 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 - Revisão 01: Revisão geral
22/01/2013 - Rev.02: Alteração de Razão Social para Camil
18/02/2014 - Rev.03: Atualização de especificação

ASSINATURAS:

Elaboração:	Aprovação:
Denise Tioko Suiama Analista de P&D	Denise Tioko Suiama Departamento de 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
		Pacote	Pacote
		500 g	500 g
Altura	mm	20	100
Largura	mm	130	215
Comprimento	mm	220	540
Peso líquido	kg	0,5	10
Peso bruto	kg	0,52	10,5

AGRUPAGENS	QUANTIDADE
	Pacote 500 g
Unidades/fardos	20
Fardos - tabuleiro (lastro)	9
Camadas/paleta (na altura)	15
Fardos/paleta	135

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

14/09/2011 - Criação
08/05/2012 - Revisão 01: Revisão geral
22/01/2013 - Rev.02: Alteração de Razão Social para Camil
18/02/2014 - Rev.03: Atualização de especificação

ASSINATURAS:

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



6. TIPO DE EMBALAGEM

6.1. Embalagem de 500 g

7. TIPO DE 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

Indústria Brasileira

Embalagem reciclável

Informação de Atendimento ao Consumidor

Informações de armazenamento do produto

Informações sobre os locais de produção e empacotamento

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

14/09/2011 - Criação

08/05/2012 - Revisão 01: Revisão geral

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

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

ASSINATURAS:

Elaboração:

Denise Tioko Suiama
Analista de P&D

Aprovação:

Denise Tioko Suiama
Departamento de Pesquisa e Desenvolvimento



7.1.2. Secundária (Fardos):

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

Peso líquido

Quantidade de pacotes

8. REGISTRO

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

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.

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

14/09/2011 - Criação
08/05/2012 - Revisão 01: Revisão geral
22/01/2013 - Rev.02: Alteração de Razão Social para Camil
18/02/2014 - Rev.03: Atualização de especificação

ASSINATURAS:

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



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.

12. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Eliane Tosti

CRQ nº: 04472762

Outras informações, contatar o serviço de atendimento ao consumidor 0800 132027.

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

14/09/2011 - Criação
08/05/2012 - Revisão 01: Revisão geral
22/01/2013 - Rev.02: Alteração de Razão Social para Camil
18/02/2014 - Rev.03: Atualização de especificação

ASSINATURAS:

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