



# Açúcar Refinado Granulado

## 1. PRODUTO

Açúcar de alta pureza de cristais bem definidos e granulometria uniforme. Açúcar utilizado para a marca União Premium.

### 1.1. Resumo do processo produtivo:

**Dissolução de Açúcar Cristal e Purificação:** a primeira etapa do processo de fabricação do açúcar refinado granulado consiste na dissolução em água do açúcar cristal. Esta solução é submetida a um novo processo de purificação, gerando uma calda.

**Evaporação e Cristalização:** o caldo claro extraído da purificação é submetido a um processo de evaporação, que o transforma em xarope. O xarope é enviado a outra etapa de concentração e cozimento que resulta numa mistura de cristais com mel.

**Centrifugação e Secagem:** os cristais extraídos são enviados para centrífugas que os separam do mel. No entanto, após a separação os cristais de açúcar ainda apresentam um nível alto de umidade, que só é eliminado com a ação de secadores (ar quente). Assim é produzido o açúcar refinado granulado. **Peneiramento:** o açúcar é peneirado para separar os aglomerados e obter a uniformidade dos cristais de açúcar. Deste processo resulta o açúcar refinado granulado.

### 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
---	---



**1.2. Composição centesimal:**

Água _____	0,04 %
Sacarose _____	99,80 %
Glicose e Frutose _____	0,12 %
Cinzas _____	0,04 %

CÓPIA NÃO CONTROLADA

**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)	≥ 99,8
Umidade H <sub>2</sub> O (%p/p)		ICUMSA Methods Book GS 2/1/3/9 – 15 (2007)	≤ 0,04
Cinzas condutimétricas (p/p)		ICUMSA Methods Book GS 2/3/9 – 17 (2011)	≤ 0,02
Cor ICUMSA (UI) – 420 nm		ICUMSA Methods Book GS 9/1/2/3 – 8 (2011)	≤ 20
Sulfito residual SO <sub>2</sub> (mg/kg)		ICUMSA Methods Book GS 2/1/7/9 – 33 (2011)	≤ 2
Resíduo insolúvel R.I (Nível)		CTC-LA-MT1-003 (2011)	≤ 3
Açúcar redutor (%pp)		ICUMSA Methods Book GS 2/3/9 – 5 (2011)	≤ 0,03
Pontos pretos (pontos/kg)		CTC-LA-MT1-002 (2011)	≤ 10
Partículas magnetizáveis (mg/kg)		CTC-LA-MT1-004 (2011)	≤ 1
Granulometria	T.M (mm)	CTC-LA-MT1-010 (2011)	0,35 – 0,45
	CV%	CTC-LA-MT1-010 (2011)	≤ 40
<b>Microbiologia e Matérias Microscópicas</b>			
Coliformes 45° C (UFC/g)		Laboratório externo	Ausência
Salmonela sp (em 25g)		Laboratório externo	Ausência
Matérias Microscópicas		Laboratório externo	Ausência
<b>Metais pesados e Matérias Macroscópicas</b>			
Ferro (mg/kg)		Laboratório externo	≤ 10
Cobre (mg/kg)		Laboratório externo	≤ 2
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

24 meses

#### 3. APLICAÇÕES

O produto Açúcar Refinado Granulado 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: Denise Tioko Suiama Analista de P&D	Aprovação: 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

##### 5.1. Embalagem 1 kg

ESPECIFICAÇÕES		UNIDADE	CAIXA
Altura	mm	220	240
Largura	mm	70	368
Comprimento	mm	120	222
Peso líquido	kg	1	10
Peso bruto	kg	1,06	10,6

#### 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
---	---



AGRUPAGENS	QUANTIDADE
Unidades/caixas	10
Caixas - tabuleiro (lastro)	13
Camadas/paleta (na altura)	6
Caixas/paleta	78

## 6. TIPO DE EMBALAGEM

### 6.1. Embalagem de 1 kg

Stand up pouch de poliéster com polietileno, acondicionados em caixa de embarque de papelão.

#### 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. TIPO DE ROTULAGEM DAS EMBALAGENS

### 7.1. Informações contidas na embalagem

#### 7.1.1. Filme 1 kg

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

#### 7.1.2. (Caixas):

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

### 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
---	---



Embalagem reciclável  
Indústria Brasileira  
Quantidade de pacotes  
Peso líquido

## 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.

### 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
---	---





## 12. EXIGÊNCIAS LEGAIS

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

## 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 - 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
---