



Doçúcar

1. PRODUTO

Açúcar utilizado para a marca União.

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 à 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



Empacotamento, Estocagem e Expedição: Após o processo de peneiramento o açúcar e envasado.

Armazenado em ambiente fechado, com áreas pré-definidas, de acordo com os produtos e data de fabricação, o que permite o controle de FIFO (primeiro que entra é o primeiro que sai).

O produto estocado é expedido em caminhões forrados e posteriormente coberto com lonas. Nenhum caminhão é carregado sem sofrer uma prévia inspeção, para garantir a preservação do produto até o cliente.

1.2. Composição centesimal

Água:	0,04 %
Sacarose:	99,80 %
Glicose e Frutose:	0,03 %
Cinzas:	0,02 %

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 ₂ 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 ₂ (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)	1,0 – 1,4
	CV%	CTC-LA-MT1-010 (2011)	≤ 40
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.		

1.5. Insumos

1.5.1. Insumos utilizados no processo

Hipoclorito de sódio, cal, descolorante, ácido fosfórico, floculante, soda caustica líquida, soda caustica em escamas e sal.

1.5.2. Aromatizantes

Não aplicável

1.5.3. Conservantes

Não aplicável

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



2. PRAZO DE VALIDADE

24 meses

3. APLICAÇÕES

O produto Açúcar é classificado como alimento e pode ser aplicado em diversas áreas na culinária e industrialmente.

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
		1 kg	1 kg
Altura	mm	25	130
Largura	mm	165	220
Comprimento	mm	225	400
Peso líquido	kg	1	10
Peso bruto	kg	1,005	10,1

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

6. TIPO DE EMBALAGEM

6.1. Embalagem de 1 kg

Pacote (Filme): polietileno baixa densidade transparente

Fardo: Uma folha de Kraft Natural serrilhado, personalizado e com fundo colado.

7. TIPO DE ROTULAGEM DAS EMBALAGENS

7.1. Informações contidas na embalagem

7.1.1. Primária

Informações de armazenamento do produto

Informações sobre os locais de produção e empacotamento

Informação de que o produto é isento de registro

Informações de Atendimento ao Consumidor

Embalagem reciclável

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):

Código de Barra

Quantidade de embalagens

Informações de armazenamento do produto

Informações sobre os locais de produção e empacotamento

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.

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.

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



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 nossa área de Serviço 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: Denise Tioko Suiama Analista de P&D

Aprovação: Denise Tioko Suiama Departamento de Pesquisa e Desenvolvimento
