Açúcar Refinado Granulado

CÓPIA NÃO CONTROLADA

1. PRODUTO

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

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:	Aprovação:
Denise Tioko Suiama Analista de P&D	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:	Aprovação:
Denise Tioko Suiama Analista de P&D	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 ºZ		ICUMSA Methods Book GS 1/2/3/9 – 1 (2011)	≥ 99,8
Umidade H_2O (%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)	≤ 45
Sulfito residual SO_2 (mg/kg)		ICUMSA Methods Book GS 2/1/7/9 – 33 (2011)	≤ 10
Resíduo insolúvel R.I (Nível)		CTC-LA-MT1-003 (2011)	≤ 4
Açúcar redutor (%pp)		ICUMSA Methods Book GS 2/3/9 – 5 (2011)	≤ 0,04
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)	0,45 – 0,65
	CV%	CTC-LA-MT1-010 (2011)	≤ 40
Microbiologia e Matérias Microscópicas			
Coliformes 45º 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

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:	Aprovação:
Denise Tioko Suiama Analista de P&D	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 *trans*, 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.		

CÓPIA NÃO CONTROLADA

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:	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

5.1. Embalagem Sache

ESPECIFICAÇÕES		UNIDADE	DISPLAY	CAIXA		
		Sache 5g	40 Unid x 5g	Caixa (varejo) 10 displays	Caixa (atacado) 400 unidades	Caixa (atacado) 1000 unidades
Altura	mm	80	160	166	117	127
Largura	mm	2	40	211	239	389
Comprimento	mm	38	82	168	194	289
Peso líquido	kg	0, 005	0,20	2	2	5
Peso bruto	kg	0, 0058	0,24	2,5	2,3	5,7

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

AGRUPAGENS	QUANTIDADE		
	Varejo	**Atacado**	**Atacado**
Unidades/caixas	10 displays com 40 unidades 5g	400 unidades	1000 unidades
Caixas - tabuleiro (lastro)	32	24	10
Camadas/palete (na altura)	7	11	13
Caixas/palete	224	264	130

6. TIPO DE EMBALAGEM

6.1. Embalagem em saches

Sachês de papel monolúcido com polietileno, acondicionados em displays de papelão e posteriormente em caixas de embarque de papelão.

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

7. TIPO DE ROTULAGEM DAS EMBALAGENS

7.1. Informações contidas na embalagem

7.1.1. Saches

Não Contém Glúten

Validade e Lote

Peso Líquido

Indústria Brasileira

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

Embalagem reciclável

Indústria Brasileira

Quantidade de pacotes

Peso líquido

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:	Aprovação:
Denise Tioko Suiama Analista de P&D	Denise Tioko Suiama Departamento de 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.

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:	Aprovação:
Denise Tioko Suiama Analista de P&D	Denise Tioko Suiama Departamento de 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 – 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