 O doce sabor da vida Giannone & Cia	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA			Especificação Técnica Açúcar Impalpável Finíssimo 1kg ET-PO 1-AC-01	
				Página 1 de 3	Revisão: 06
Elaborado por: Vivian Almeida	Data: 07/03/2018	Revisado por: Tatiane Lucio	Data: 20/04/2023	Aprovado por: Cíntia Siqueira	Data: 20/04/2023

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA AÇÚCAR IMPALPÁVEL FINÍSSIMO

1. Identificação do Produto

Nome: Açúcar Impalpável Finíssimo

Peso Líquido: 1,0 kg

Marca: Sícola

Número de registro: Produto isento de registro, conforme RDC 240 de 26 de julho de 2018 do Ministério da Saúde.

2. Definição

Produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum L.* através de processos adequados.

3. Composição

Ingredientes: Açúcar cristal e amido de milho.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.


4. Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Quantidade de porções: 200 porções Porção de 5g (1 colher de chá)			
Quantidade por porção		% VD (*)	por 100g
Valor Energético	20 kcal = 85 kJ	1	400 kcal
Carboidratos	5g	2	100g
Açúcares Totais	5g	**	100g
Açúcares adicionados	0g	0g	0g
Sacarose	5g	**	100g
Proteínas	0g	0	0g
Gorduras Totais	0g	0	0g
Gorduras saturadas	0g	0	0g
Gorduras Trans	0g	0	0g
Fibra Alimentar	0g	0	0g
Sódio	0mg	0	0mg

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Calorias ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
**Valor diário não estabelecido.

5. Características Organolépticas

Parâmetros	Especificação	Legislação
Aspecto	Pó fino	RDC 12- 12/03/78
Cor	Branco/ Pérola	RDC 12- 12/03/78
Odor	Característico sem odores estranhos	RDC 12- 12/03/78
Sabor	Característico sem sabores estranhos	RDC 12- 12/03/78

 Giannone & Cia	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA			Especificação Técnica Açúcar Impalpável Fínissimo 1kg ET-PO 1-AC-01	
				Página 2 de 3	Revisão: 06
Elaborado por: Vivian Almeida	Data: 07/03/2018	Revisado por: Tatiane Lucio	Data: 20/04/2023	Aprovado por: Cíntia Siqueira	Data: 20/04/2023

6. Características Físico-químicas

Parâmetros	Especificação	Legislação
Granulometria (mesh 24) %Retido	80-90	-
Acidez (expressa em ácido cítrico)	0,1 - 0,3	-
pH	5,5 - 7,0	-
Umidade (%)	Máx. 0,30	IT 12- 13/11/17
Cor ICUMSA (UI)	Máx. 150	IT 12- 13/11/17
Partículas Magnetizáveis (mg/kg)	Máx. 5,0	IT 12- 13/11/17
Pontos Pretos (unid./100g)	Máx. 5,0	IT 12- 13/11/17
Cinzas Condutimétricas (%)	Máx. 0,20	IT 12- 13/11/17
Polarização (°Z)	Mín. 99,0	IT 12- 13/11/17
Sulfito (g/100g)	Máx. 15,0	-

7. Metais Pesados

Parâmetros	Especificação	Legislação
Arsênio total (mg/kg)	Máx. 0,10	RDC N° 722 -01/07/2022 IN160 - 01/07/2022
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,10	RDC N° 722 -01/07/2022 IN160 - 01/07/2022

8. Características Microbiológicas

Parâmetros	Especificação	Legislação
Bolores e Leveduras/g	Máx. 10 ²	RDC N° 724 -01/07/2022 IN 161 - 01/07/2022

9. Características Macroscópicas

Parâmetros	Especificação	Legislação
Fragmentos de insetos indicativos de falhas nas boas práticas de fabricação	225 em 225g	RDC 623 - 09/03/2022
Cinzas insolúveis em ácido	1,5%	RDC 623 - 09/03/2022
Ácaros mortos	Máx. 5	RDC 623 - 09/03/2022

10. Micotoxinas

Não se aplica

*RDC N° 722 - IN 160, de 1° de julho de 2022.

11. Prazo de Validade / Lote

Validade: 12 meses.

O prazo de validade do açúcar de confeitiro impalpável finíssimo é de 12 meses a partir da data de fabricação, determinada pelo dia, mês e ano.


12. Embalagem

12.1. Embalagem Primária

Saco plástico de polietileno de baixa densidade contendo 1,0kg peso líquido.

12.2. Embalagem secundária

Saco plástico de polietileno de baixa densidade fechada com fita adesiva, contendo 10 unidades de açúcar de confeitiro impalpável finíssimo 1,0kg peso líquido.

 Giannone & Cia	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA			Especificação Técnica Açúcar Impalpável Fínissimo 1kg ET-PO 1-AC-01	
				Página 3 de 3	
Elaborado por: Vivian Almeida	Data: 07/03/2018	Revisado por: Tatiane Lucio	Data: 20/04/2023	Aprovado por: Cíntia Siqueira	Data: 20/04/2023

13. Certificado de análise

O Certificado de análise é emitido e encaminhado juntamente com o produto.

14. Armazenamento

Armazenar o produto em local fresco, seco, arejado e longe de produtos que exalam odor. Manter a embalagem sempre fechada após o uso.

15. Glossário

%	= Por cento
Máx.	= Máximo
Unid.	= Unidade
µg	= Micrograma
mg	= Miligrama
g	= Grama
kg	= Quilograma
ml	= Mililitro
mm	= Milímetro
UFC	= Unidade Formado de Colônia

16. Histórico de Revisão

Revisão	Data	Descrição da Alteração
01	17/01/2011	Elaboração do documento.
02	07/03/2018	Alteração do elaborador e revisor
03	25/03/2020	Alteração no formato da especificação. Atualização dos parâmetros microbiológicos.
04	14/02/2021	Revisão Anual. Atualização de modelo de cabeçalho.
05	04/08/2022	Adequação
06	21/04/2023	Atualização item 4. para adequação à RDC N° 429 - 08/10/2020 IN 75 -08/10/2020; Atualização item 7. e item 10. RDC N° 722 - 01/07/2022 IN 160 - 01/07/2022 Atualização item 8. RDC N° 724 - 01/07/2022 IN161 - 01/07/2022. Atualização item 9. RDC N° 623 - 09/03/2022.