ELABORAÇÃO: CRISTIAN GOUVÊA

VERSÃO	DESCRIÇÃO	DATA
16	INCLUSÃO NO SISTEMA QUALIS	08/10/2002
17	1. ALTERADA A NOMENCLATURA DE UMA CONDIÇÃO ESPECÍFICA DE “PERDA DE SECAGEM” PARA “UMIDADE”; 2. ALTERADOS OS CÓDIGOS DOS PROCEDIMENTOS CONFORME O SISTEMA QUALIS SOLICITA; 3. ALTERADO MÉTODO PARA ANÁLISE DE UMIDADE DO “POP-LAB-020” PARA “POP-LAB-005”; 4. ALTERADOS OS CARGOS “QUÍMICO CHEFE RESPONSÁVEL” PARA “ RESPONSÁVEL TÉCNICO” E “GERENCIA DE VENDAS” PARA “DIRETOR COMERCIAL VAREJO”; 5. REVISADAS AS UNIDADES DAS ESPECIFICAÇÕES CONFORME ETP (ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO) CORRESPONDENTE; 6. ALTERADOS OS PESOS BRUTOS DOS PRODUTOS EQUIVALENTE A CADA VOLUME DE EMBALAGEM; 7. REVISADAS AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM CONFORME A ETP (ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO) CORRESPONDENTE; 8. ALTERADA A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DO PRODUTO PARA ATENDIMENTO DA RDC 429 E IN 75 DE 08 DE OUTUBRO DE 2020; 9. REVISADAS AS INFORMAÇÕES SOBRE O TRANSPORTE CONFORME A ETP (ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO) CORRESPONDENTE.	23/09/2022

Nome	Cargo
JÉSSICA CREPALDI	ANALISTA GESTÃO DA QUALIDADE JR.
FABIEDER ANDERSON LOURENÇO	ASSISTENTE GESTÃO DA QUALIDADE
ADRIANO BARROS	GESTOR GESTÃO DA QUALIDADE
CARLOS ALEXANDRE TOSSONI	GESTOR CONTROLE DE QUALIDADE

Fabricante: *COLOMBO AGROINDÚSTRIA S/A*
C.N.P.J.: 44.330.975/0001-53

Produto: *Açúcar Refinado*

Marca: **CaravelaS®**

Ingredientes: *Sacarose de Cana-de-Açúcar*

Produto Dispensado de Registro
Conforme Resolução RDC 27/2010.

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS	MÉTODO	ESPECIFICAÇÃO
Polarização	*POP-LAB-003*	≥ 99,00 °Z
Umidade	*POP-LAB-005*	≤ 0,30 %
Cor ICUMSA	*POP-LAB-006*	≤ 100 U.I.
Cinzas	*POP-LAB-004*	≤ 0,20 %
Pontos Pretos	*POP-LAB-002*	≤ 5 nº/100g
Partículas Magnetizáveis	*POP-LAB-128*	≤ 1 mg/kg

RESPONSÁVEL TÉCNICO	
Nome: *Carlos Alexandre Tossoni* ***CRQ:*** *04269696* ***RG:*** *21.368.936 SSP/SP* ***CPF:*** *195.391.808-56*	***Assinatura:***

Produto Acabado	X	***Diretor Comercial Varejo***	***Responsável técnico***
Produto em Elaboração			*Carlos Alexandre Tossoni*
Matéria-Prima		*Clever José Faria*	*CRQ 04269696*

1 - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

COLOMBO AGROINDÚSTRIA S/A
Fazenda Bela Vista, s/n - Bairro Moreira — *CNPJ: 44.330.975/0001-53*
Ariranha - São Paulo - CEP 15.960-000 — *I.E.: 186.000.014.116*

2 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Açúcar Refinado Especial obtido pela diluição do Açúcar Cristal Branco, onde o caldo é filtrado através de resinas, sendo em seguida evaporado e concentrado, assegurando assim sua forma.

3 - COMPONENTES DO PRODUTO

Açúcar Cristal Branco (sacarose obtida de cana-de-açúcar).

4 - IDENTIFICAÇÃO DO ELEMENTO HISTOLÓGICO DO AÇÚCAR

Sacarose obtida de Saccharum officinarum ou de Beta Alba, L

5 - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Característica	***Método***	***Especificação***
Salmonella sp / 25 g	*POP-LAB-152*	*Ausência em 25 gramas*
Coliformes a 45º C / g	*POP-LAB-154*	*≤ 5 NMP/g*
Bolores e Leveduras / g	*POP-LAB-149*	*≤ 10 UFC/g*

6 - CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICA E MACROSCÓPICA

Característica	***Método***	***Especificação***
Microscopia e Macroscopia	*POP-LAB-161*	*Ausência de matéria estranha microscópica e macroscópica indicativa de risco a saúde humana ou de falhas de boas práticas de fabricação.*

7 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Característica	***Método***	***Especificação***
Aspecto:	*POP-LAB-178*	*Sólido amorfo*
Cor:		*própria do tipo de açúcar*
Odor:		*característico*
Sabor:		*doce*

8 - VALIDADE

O prazo de validade do produto é de 12 (doze) meses.

Produto Acabado	X	***Diretor Comercial Varejo***	***Responsável técnico***
Produto em Elaboração			*Carlos Alexandre Tossoni*
Matéria-Prima		*Clever José Faria*	*CRQ 04269696*

9 – PESO BRUTO

Para embalagens de 1 kg (10x1 kg):
Peso da embalagem (unitário embalagem polietileno) : 1.004 g. - Embalagem vazia = 4 g.
Fardo (pacote contendo 10 unidades) : 10.079 g. - Embalagem vazia = 39 g.

Para embalagens de 5 kg (6x5 kg):
Peso da embalagem (unitário embalagem polietileno) : 5.016 g. - Embalagem vazia = 16 g.
Fardo (pacote contendo 06 unidades) : 30.196,5 g. - Embalagem vazia = 100,5 g.

Para embalagens de 25 kg:
Peso da embalagem (unitária) : 25.064 g. - Embalagem vazia = 64 g.

10 - CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

O produto deve ser armazenado em ambiente seco e arejado, longe de produtos químicos ou odores fortes e protegido da luz solar e intempéries.

Empilhamento máximo: 21 fardos de 30 kg.
Empilhamento máximo: 30 fardos de 10 kg.
Empilhamento máximo: 10 sacos de 25 kg.

11 - EMBALAGEM

Unitário: polietileno de baixa densidade, leitoso.
Pacote: papel Kraft natural serrilhado, personalizado, pré-armado.

12 - ROTULAGEM

Unitário: filme impresso com dizeres legais.
Pacote: papel impresso com dizeres legais.

13 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 200 Porção: 5 g (1 colher de chá)			
	100 g	**5 g**	**% VD***
Valor energético (kcal)	400	20	1
Carboidratos (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	100	5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	8	0,4	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
Não contém glúten.

Obs.: a porção por embalagem altera de acordo com o volume.

14 - TRANSPORTE

Transportar em veículos com carrocerias limpas, secas e com forro no assoalho quando se tratar de carga solta. Se for carga paletizada, fica dispensado o uso de forro. Não transportar junto com outros produtos não alimentícios, ou com odores fortes.

Informações em conformidade com as normas técnicas, legislação e controle da qualidade da Colombo Agroindústria S/A.

Caravelas

açúcar refinado especial

Caravelas®

PESO LÍQUIDO

1kg

INDÚSTRIA BRASILEIRA

Caravelas

RECEITAS CARAVELAS

BOLO DE COCO E TAPIOCA

(Receita típica de Sergipe)

INGREDIENTES:

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar refinado Caravelas;
100g de manteiga;
6 gemas;
3 claras em neve;
200g de coco ralado;
200g de tapioca peneirada;
2 colheres (chá) de fermento em pó;
1 pitada de sal.

MODO DE PREPARAR:

- Bata em velocidade alta o açúcar refinado Caravelas e a manteiga por 20 minutos, até ter uma consistência de creme e cor esbranquiçada.
Acrescente as gemas e bata mais 20 minutos, até ficar com uma consistência quase igual à do chantilly. Adicione o coco ralado e a tapioca e misture bem. Coloque o fermento e o sal e misture novamente.
Por último, junte as claras batidas em neve e misture delicadamente.
Asse em forno preaquecido a 150°C por 30 minutos.

DICA: Sirva com café ou chá da tarde.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 5g (1 colher de chá)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	20 kcal=84 kJ	1 %
Carboidratos	5g	2 %

"Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio".

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

FUNDAÇÃO ABRINQ RECONHECE | EMPRESA AMIGA DA CRIANÇA

4 PEBD

Usina Colombo S/A
Açúcar e Álcool

Origem vegetal
sacarose de cana-de-açúcar.

Manter em local seco,
longe de produtos químicos
ou odores fortes.