

FICHA TÉCNICA

Referência do artigo: 12008

INFORMAÇÃO GERAL

NOME DO PRODUTO:	AÇÚCAR DE CANA BRANCO BIOLÓGICO
REFERÊNCIA:	12008
ORIGEM:	Colômbia, Índia
BIOLÓGICO (SIM/NÃO):	SIM
DESCRIÇÃO:	Produto de produção biológica, não geneticamente modificado e não irradiado.
INGREDIENTES:	Açúcar de cana biológico.

PROPRIEDADES DO PRODUTO

FORMATO DA EMBALAGEM	Sacos de papel multicamada de 5 e 25 kg
DIMENSÕES	0,4 mm mín.; 1,20 mm máx. (±10%)
CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO	Conservar em local fresco e seco.
DATA DE CONSUMO PREFERENCIAL	24 meses a partir da data de fabrico, se armazenado em condições ideais. Recomenda-se, contudo, o consumo antes de 3 anos a partir da data de fabrico.

DADOS ANALÍTICOS

PARÂMETROS ORGANOLÉTICOS

PARÂMETRO	DESCRIÇÃO
TEXTURA	Granular
COR	Cristais de açúcar brancos (70 ± 10% ICUMSA máx.), finos e de fluxo livre.
ODOR	Característico do produto.
SABOR	Doce.

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÂMETRO	DESCRIÇÃO
Microrganismos totais	< 500 UFC/g
Bolores e leveduras	< 50 UFC/g
Salmonella	Ausente em 25 g

* Limite máximo aceitável: até 5 vezes o limite de aceitação.

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

PARÂMETRO	DESCRIÇÃO
POLARIZAÇÃO (°Z)	≥ 99,70–99,8
COR (ICUMSA / IU)	< 100
HUMIDADE (%)	≤ 0,05–0,06
CINZAS (%)	≤ 0,04
CONTAMINANTES	De acordo com a legislação europeia
METAIS PESADOS	De acordo com a legislação europeia
PESTICIDAS	De acordo com a legislação europeia
IMPUREZAS pedras, outras sementes, parasitas	-

* Produto em conformidade com a legislação alimentar europeia em vigor, com as normas de produção e rotulagem biológica e posteriores disposições e alterações. Os parâmetros microbiológicos e físico-químicos aplicáveis cumprem a regulamentação específica em vigor para o produto.

DADOS NUTRICIONAIS

PARÂMETRO NUTRICIONAL	VALOR
ENERGIA	1646,67 kJ / 393 kcal
PROTEÍNA	0,0 g
GORDURA das quais saturadas	0,0 g 0,0 g
HIDRATOS DE CARBONO dos quais açúcares	99,09 g 99,09 g
FIBRA	0,0 g
SAL	0,0 mg

* Valores indicativos devido à natureza do produto.

ALERGÉNIOS

ALERGÉNIO	PRESENÇA	ALERGÉNIO	PRESENÇA
Cereais que contenham glúten: trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou variedades híbridas	Não	Frutos de casca rija: amêndoas, avelãs, nozes, cajú, nozes-pecã, castanhas-do-Brasil, pistácios, nozes de macadâmia	Não
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	Não	Moluscos e produtos à base de moluscos	Não
Ovos e produtos à base de ovo	Não	Aipo e produtos derivados	Não
Peixe e produtos à base de peixe	Não	Mostarda e produtos derivados	Não
Amendoins e produtos à base de amendoim	Não	Sementes de sésamo e produtos à base de sésamo	Não
Soja e produtos à base de soja	Não	Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l	Não
Leite e derivados (incluindo lactose)	Não	Tremoços e produtos à base de tremoço	Não

Sim = presente Não = ausente T = vestígios*

A informação sobre alergénios baseia-se nos dados fornecidos pelos fornecedores. Existem medidas preventivas perante o risco de contaminação cruzada, considerado mínimo. A interpretação da contaminação cruzada baseia-se na informação disponível, mas não deve ser considerada uma garantia sem verificação analítica.

Os formatos de 5 kg podem ser embalados em salas onde também são embalados produtos com alergénios e/ou possíveis vestígios. Existem medidas preventivas e procedimentos de garantia da qualidade para minimizar o risco de contaminação cruzada.

OUTROS DADOS

FORMATO DE UTILIZAÇÃO	Sem especificações de utilização.		
VERSÃO	02	DATA DE REVISÃO	23/04/2026

Produto em conformidade com a regulamentação europeia em vigor relativa à produção, comercialização e rotulagem de produtos biológicos. A informação constante deste documento refere-se exclusivamente ao produto e ao conhecimento técnico disponível à data. As especificações podem ser alteradas em consequência da origem natural do produto. É responsabilidade do cliente verificar o cumprimento dos regulamentos e disposições aplicáveis à utilização posterior do produto. Qualquer informação ou instrução relativa à utilização do produto deve ser considerada apenas como orientação não vinculativa. Recomenda-se a realização de testes próprios para confirmar a adequação do produto.