

AÇÚCAR

Refinado

EMBALAGENS:

- a) Sacos de papel Kraft de 25 kg
- b) Big bags de capacidade máxima de 1200 kg (variando conforme necessidade do cliente).

NCM:

1701.14.00

DESCRIÇÃO E MÉTODO DE PRODUÇÃO:

a) Área de aplicação:

- Devido à sua fina granulometria, é bastante utilizado em indústrias alimentícias, farmacêuticas e de cosméticos.
- Devido ao pequeno tamanho dos grãos, seu tempo de diluição é bem menor que outros açúcares sólidos, tanto para processos quentes como para frios.
- É um ótimo produto para fabricação de bolos confeitados, biscoitos e produtos de cereais extrusados para café da manhã.
- Sua coloração bastante clara e suas partículas pequenas geram um efeito de opacidade e suavidade em geleias, e maciez para massas doces.



ENSAIOS E TESTES: CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS

ENSAIOS	MÉTODO ANALÍTICO	ESPECIFICAÇÃO
Aparência	SM-PR-420	Cristal branco, sem materiais estranhos ou empedramento visível
Gosto	SM-PR-420	Doce, característico
Odor	SM-PR-420	Característico, sem odor desagradável
Polarização (°Z) min.	ICUMSA - Methods Book – Method GS1/2/3/9-1(2011)	99,00
Cor ICUMSA (UI) max.	ICUMSA – Methods Book – Method GS9/1/2/3-8;	80
Umidade (%) max.	ICUMSA - Methods Book – Method GS2/1/3/9-15	0,30
Sulfito (mg/kg) max.	ICUMSA - Methods Book – Method GS2/1/7/9 – 33 (2011)	10
Cinzas (%m/m) max.	ICUMSA – Methods Book – Method GS2/3/9 – 17	0,20
Pontos pretos (nº/100g) máx.	ABNT NBR 16803:2019	5
Resíduos Insolúveis (nível) máx.	CONSUL.LAB.ME1.003	5
Partículas Magnetizáveis (mg/kg) máx.	ABNT NBR 16802:2019	5
Salmonellas/25g	AOAC.989.13	Ausente
Coliformes Totais (UFC/g) max.	AOAC.991.14 e 998.09	Ausente
E.Coli (UFC/g) máx	AOAC 991.14 e 998.08	Ausente
Coliformes Termotolerantes	Análise externa	Ausente

Requisito regulamentar: não aplicável à B2B. Parâmetros acima estão relacionados à requisitos de clientes.

PRAZO DE VALIDADE:

Produto válido por 12 meses, desde que armazenado em local seco e fresco, longe de produtos químicos ou com odores fortes, sem variações bruscas de temperatura e com umidade relativa do ar de no máximo 60%.

ARMAZENAGEM, MANUSEIO, PREPARO E USO:

a) Clientes industriais:

Empilhamento máximo:

- Paletes – máximo 2
- Big bags – máximo 11 (pilha piramidal)

UNIDADES PRODUTORAS:

Unidade Andrade

Fazenda Piratininga, s/nº Zona Rural – Pitangueiras/SP
CEP:14750-000 – cx. Postal 05
CNPJ: 47.080.619/0061-58 |
IE: 543.042.429.119

Centro de Distribuição Rio de Janeiro:

Produtos disponíveis: Açúcar Refinado Amorfo 25kg e Açúcar Cristal T2 50kg Estrada São Pedro de Alcântara, 412 e 430 Bairro Deodoro – Rio de Janeiro – SP, CEP21615-310, CNPJ: 47.080.619/0016-01, IE: 85.759.744

Unidade Cruz Alta

Via de Acesso Guerino Bertoco KM 5, s/nº Zona Rural – Olímpia/SP
CEP:15400-000 – cx. Postal 168
CNPJ: 08.296.841/0001-08

CANAIS DE ATENDIMENTO:

✉ vendasindustriais@tereos.com

📞 17 99633-7251

