	FICHA TÉCNICA AÇÚCAR REFINADO AMROFO	FTP nº: 008	Revisão: 11	Página: 1/3
		Emissão: 29/10/2014		Revisão: 25/11/2025

1. DESCRIÇÃO:

Açúcar de origem vegetal, constituído predominantemente por sacarose extraída da cana-de-açúcar. É um produto livre de fermentação e isento de impurezas, como matéria terrosa, parasitas e detritos de origem animal ou vegetal.

Apresenta-se em forma amorfa, o que lhe confere maior solubilidade e reatividade, sendo especialmente indicado para aplicações que exigem rápida dissolução e textura suave, como em alimentos e bebidas instantâneas.

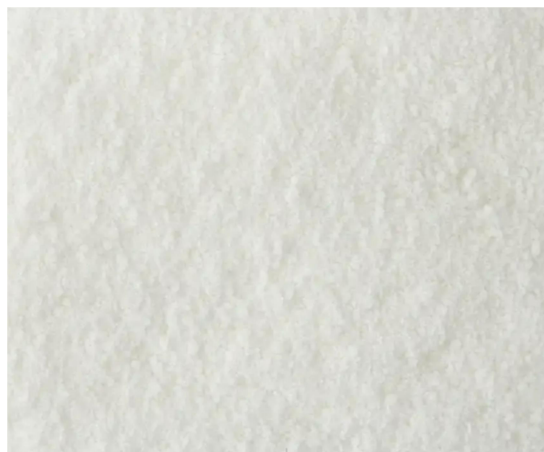
2. COMPOSIÇÃO:


O açúcar refinado amorfo é composto majoritariamente por sacarose (fórmula molecular: $C_{12}H_{22}O_{11}$), um dissacarídeo resultante da condensação dos monossacarídeos glicose e frutose. Nesse estado físico, o açúcar apresenta uma estrutura não cristalina (amorfa), caracterizada por partículas de granulometria muito fina, alto grau de pureza e elevada higroscopicidade.

2.1 COMPOSIÇÃO CENTESIMAL :

Sacarose	≥ 99,0%*
Umidade	≤ 0,30%*
Glicose + Frutose	≤ 0,60%*
Cinzas	≤ 0,20%*

(*) As concentrações dos constituintes podem variar de acordo com o tipo de açúcar e seu grau de refino. A composição centesimal está diretamente relacionada às suas características químicas, físico-químicas e microbiológicas, conforme estabelecido nas especificações técnicas do produto.



	FICHA TÉCNICA AÇÚCAR REFINADO AMROFO	FTP nº: 008	Revisão: 11	Página: 2/3
		Emissão: 29/10/2014		Revisão: 25/11/2025


3. EMBALAGEM:

O produto é acondicionado em sacarias de rafia laminada, com capacidade de 25 kg. A embalagem é confeccionada em tecido de polipropileno trançado, laminado com filme de polietileno de baixa densidade (PEBD), proporcionando resistência mecânica, proteção contra umidade e facilidade de manuseio. A impressão é aplicada diretamente sobre a superfície externa da embalagem.



4. TABELA NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 10.000 porções (Se sacaria de 50 kg)			
5.000 porções (Se sacaria de 25 kg)			
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	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
*Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.			
**Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

	FICHA TÉCNICA AÇÚCAR REFINADO AMROFO	FTP nº: 008	Revisão: 11	Página: 3/3
		Emissão: 29/10/2014		Revisão: 25/11/2025

5. COR ICUMSA:

Cor \leq 125 ICUMSA, o que caracteriza um açúcar branco de alta qualidade, com excelente grau de pureza e coloração clara.

6. VALIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO:

Produto com validade de 12 meses, desde que armazenado em local seco, fresco e ventilado, afastado de produtos químicos ou fontes de odores fortes. Recomenda-se evitar variações bruscas de temperatura e manter a umidade relativa do ar inferior a 60% para preservar suas características físico-químicas e microbiológicas.

7. EMBALADO E DISTRIBUÍDO POR:

Açúcar Número Um S/A.

CNPJ: 19.697.908/0002-05

CNPJ: 19.697.908/0001-24

CÓPIA NÃO CONTROLADA