

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Número: FT-GRA-02
	AÇÚCAR MASCADO		Unidade: Usina Granelli Ltda
			Revisão: 09
			Data: 22/01/2026
			Página: 1 de 4

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL:	USINA GRANELLI LTDA		
ENDEREÇO:	FAZENDA SÃO BENEDITO, S/N, PARAISOLÂNDIA		
CIDADE:	CHARQUEADA	CNPJ:	56.624.174/0001-80
UF:	SÃO PAULO	CEP:	13515-000 - CAIXA POSTAL 08
TEL.:	(19) 3486-1719	E-MAIL:	qualidade@usinagranelli.com.br

2. PRODUTO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:	AÇÚCAR MASCADO		
ORIGEM:	BRASIL – INDÚSTRIA BRASILEIRA		
FABRICANTE:	USINA GRANELLI LTDA	MARCA:	GRANELLI
TIPO DE EMBALAGEM:	POLIETILENO / POLIPROPILENO BI ORIENTADO / PAPEL KRAFT	CONTEÚDO LÍQUIDO:	A COMBINAR
VALIDADE:	ATÉ 24 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO	NCM NF:	N/A

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O açúcar cuja fórmula química $C_{12}H_{22}O_{11}$ e peso molecular 342 mg/L, é composto por:

Sacarose: 98,5 a 99,9%;
Glicose + frutose: 0,03 a 0,10%;
Sais minerais: < 0,15%

As características do produto podem variar conforme a sua especificação, sendo apresentado na coloração de marrom claro a marrom escuro / dourado, dependendo da matéria prima em decorrência da safra de cana de açúcar, de sabor característico doce.

APLICAÇÃO / USO PRETENDIDO

Consumo direto do produto ou como ingrediente de produto formulado. Utilizado, habitualmente, como adoçante pelos consumidores domésticos e como matéria-prima em indústrias alimentícias.

Obs.: Diabéticos devem solicitar orientação médica antes de consumir, pois o produto é fonte de sacarose.

ARMAZENAGEM / CONSERVAÇÃO APÓS ABERTO

Temperatura Ambiente ($\leq 45^{\circ}C$). Conservar a embalagem sempre fechada, não colocada diretamente sobre o piso, em ambiente seco e arejado, isento de umidade, calor, odores fortes, longe de produtos químicos e de materiais de limpeza. Utensílios para a manipulação do produto devem estar limpos, secos e íntegros.

TRANSPORTE

Veículo com carrocerias limpas e secas. Não transportar junto com outros produtos não alimentícios, ou com odores fortes.

FORMA DE DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO

Atacado, varejo, distribuidores e indústrias.

POPULAÇÃO SENSÍVEL

O produto não contém glúten e lactose. Por não fazer parte de grupos de alimentos alergênicos, tais como, trigo, leite e derivados, peixe e frutos do mar, amendoim, etc. (Carneiro e Costa, 1981), a caracterização de uma População Sensível não se aplica. Entretanto seu uso está contraindicado ou deve ser muito bem controlado e restringido a pessoas portadoras de diabetes, em qualquer grupo de classificação desta doença, de acordo com orientação e supervisão médica especializada e individualizada. Com exceção da cárie dental, não existem dados conclusivos que demonstrem que a sacarose é perigo para a saúde pública.

NÃO OGM (Organismos Geneticamente Modificados)

Produto não geneticamente modificado.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Número: FT-GRA-02
	AÇÚCAR MASCADO		Unidade: Usina Granelli Ltda
			Revisão: 09
			Data: 22/01/2026
			Página: 2 de 4

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES
Residual de Pesticidas: Atende os valores especificados no Códex GS 0659.
Dioxinas e Furanos: valores máximos permitidos ≤ 500 pg/kg.
Insumo de origem animal: não utilizados em nenhuma etapa do processo de fabricação.

3. FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

PARÂMETROS FÍSICO QUÍMICO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	MÉTODO DE ANÁLISE
Cor	Máx. 10.000	UI	ICUMSA GS9/1/2/3-8 (2005)
Polarização	Máx. 95,0	°Z	ICUMSA GS3/3-1(1994)
Umidade	Máx. 2,00	%	ICUMSA GS2/1/3-15 (1994)
Partículas Magnetizáveis	Máx. 5,00	mg/kg	Método FC5M12/03.
Cinzas	Máx. 5,00	%	ICUMSA GS2/3-17(1994) / ICUMSA GS1/3/4/7/8-13 (1994)
pH	5,5 - 7,0	-	UGCQ:10.25
Acidez	< 3,00	%	UGCQ:10.25
CONTAMINANTES INORGÂNICOS*	RDC 722/22 / IN 160/22 / IN 351/25	UNIDADE DE MEDIDA	MÉTODO DE ANÁLISE
Arsênio	≤ 0,10	mg/kg	-
Chumbo	≤ 0,10	mg/kg	-
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	MÉTODO DE ANÁLISE
Aspecto	Cristais pequenos ou pó	-	UGCQ:10.23
Cor	Variável do marrom claro a escuro / dourado	-	UGCQ:10.23
Odor	Apresenta aroma forte, com notas adocicadas e levemente queimadas	-	UGCQ:10.23
Sabor	Doce e intenso, com notas caramelizadas e levemente amargas	-	UGCQ:10.23
CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA**	RDC 724, DE 01/07/2022 e IN-161, de 01/07/2022	UNIDADE DE MEDIDA	MÉTODO DE ANÁLISE
Bolores e Leveduras	< 10	-	UGCQ:15.005
MACROSCOPIA E MICROSCOPIA*	RDC 623, DE 09/03/2022	UNIDADE DE MEDIDA	MÉTODO DE ANÁLISE
Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas	Presente/Ausente	-	-

*Análise realizada anualmente de uma amostra composta dos lotes produzidos no ano em laboratório externo.

** Análise realizada semanalmente de uma amostra composta dos lotes produzidos na semana.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Número: FT-GRA-02
	AÇÚCAR MASCADO	Unidade: Usina Granelli Ltda
		Revisão: 09
		Data: 22/01/2026
		Página: 3 de 4

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

4.1. PACOTES DE 0,5 KG

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100			
Porção: 5 g (1 colher de chá)			
Componente	100 g	5 g	%VD*
Valor Energético (kcal)	400	20	1
Carboidrato (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	100	5	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0

Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e sódio.

*percentual de valores diários fornecidos pela porção

4.2. PACOTES DE 1 KG

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 200			
Porção: 5 g (1 colher de chá)			
Componente	100 g	5 g	%VD*
Valor Energético (kcal)	400	20	1
Carboidrato (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	100	5	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0

Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e sódio.

*percentual de valores diários fornecidos pela porção

4.3. PACOTES DE 20 KG

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 4000			
Porção: 5 g (1 colher de chá)			
Componente	100 g	5 g	%VD*
Valor Energético (kcal)	400	20	1
Carboidrato (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	100	5	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0

Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e sódio.

*percentual de valores diários fornecidos pela porção

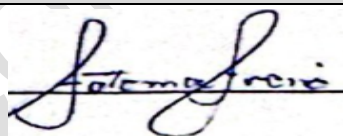
	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Número: FT-GRA-02
	AÇÚCAR MASCADO		Unidade: Usina Granelli Ltda
			Revisão: 09
			Data: 22/01/2026
			Página: 4 de 4

5. REFERÊNCIAS

- Instrução Normativa Nº 47 de 30/08/2018;
- Especificação Resolução RDC Nº 623 de 09/03/2022;
- Portaria Inmetro Nº 70 de 27/02/2023;
- Resolução RDC Nº 429, de 08/10/2020;
- Resolução RDC Nº 818, de 28/09/2023;
- Resolução RDC Nº 819, de 09/10/2023;
- Instrução Normativa Nº 75 de 08/10/2020;
- Resolução RDC Nº 724, DE 01/07/2022
- Instrução Normativa Nº 161 de 01/07/2022;
- Instrução Normativa Nº 160 de 01/07/2022;
- Instrução Normativa Nº 351 de 18/03/2025;
- Resolução RDC Nº 722, de 01/07/2022;
- Códex Alimentarius – GS 0659;
- ABNT NBR ISO 22000 Sistema de gestão de segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos

6. HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DESCRIÇÃO	DATA
01	Emissão inicial	14/10/2019
02	Alteração na característica do produto referente a Cor	12/03/2022
03	Inclusão na especificação de produto acabado referente a análise de Partículas Magnetizáveis	03/07/2023
04	Inclusão de especificações e informações do produto acabado	11/12/2023
05	Revisão geral da especificação técnica do produto	17/03/2025
06	Atualização do LMT de Chumbo	14/07/2025
07	Atualização de informações nutricionais	29/07/2025
08	Alteração de características organolépticas	28/08/2025
09	Revisão LMT de Chumbo	22/01/2026

ELABORADO POR:	APROVADO POR:
 Maria de Fátima A. N. Freire Líder de Laboratório	 Ana Paula Dias Bacin Amstalden Supervisor de Laboratório