



**n1**  
número um  
alimentos

PORTFÓLIO  
**INDUSTRIAL**  
2024



## Por trás de cada grão, uma história de impacto

Com muita dedicação e compromisso, a **N1 Alimentos** é a maior empacotadora de açúcar do sul do país, e uma das maiores do Brasil. Nossa Matriz está localizada em Sertãoópolis/PR e as filiais em Itajú/SP e Flores da Cunha/RS. Começamos nossa jornada no mercado de açúcar como trade em 2013 e empacotadora em 2014. Em 2021 inauguramos nossa unidade em Itaju/SP, e em 2023 a unidade em Flores da Cunha/RS e a cada ano continuamos em crescimento constante.

Temos como prioridade a **qualidade dos produtos** desde a matéria prima com a escolha de fornecedores rigidamente homologados até o empacotamento e distribuição, realizando constantemente inspeções por meio do controle de qualidade, a fim de garantir satisfação e segurança alimentar para o consumidor.

No varejo e na indústria, focamos em **produtos inovadores**, utilizando tecnologia de ponta para desenvolver e fornecer açúcares que possam transformar os produtos de nossos clientes em diferenciais na hora de serem comercializados.

A **N1 Alimentos** também está presente no comércio internacional com um revolucionário modelo de negócios em exportação, embarque conosco em uma jornada para adoçar o mundo.



Foco  
Inovação  
Atitude  
Agilidade  
Responsabilidade  
Compromisso



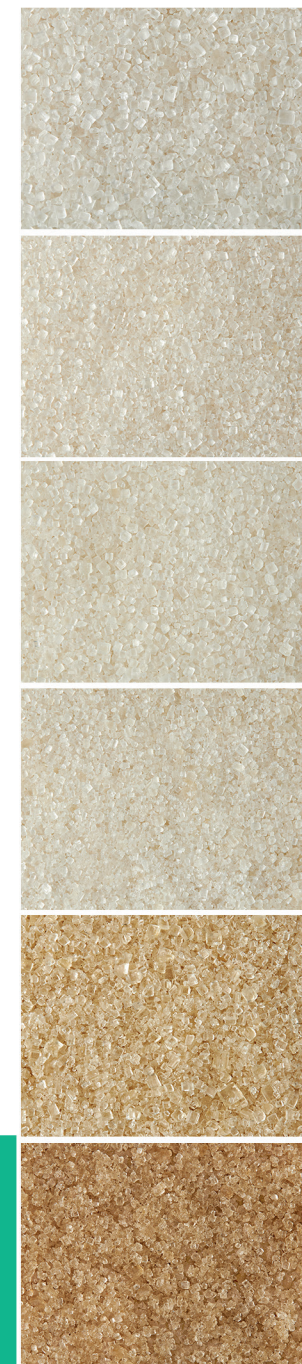
Conheça os  
produtos com a qualidade  
**N1 Alimentos**  
@n1alimentos  
n1alimentos.com.br



# açúcares **CRISTAL**

A N1 Alimentos oferece a seus estimados clientes uma ampla variedade de açúcar cristal. No setor industrial estes produtos são essenciais como principal matéria-prima para a produção do produto final.

Em geral, a sacarose, também conhecida como açúcar, é um dissacarídeo formado a partir da condensação de dois açúcares monossacarídeos, a frutose e a glicose. A N1 Alimentos classifica os tipos do açúcar cristal de acordo com limites de parâmetros físico-químicos específicos tais como cor, aparência, pontos pretos, partículas magnetizáveis, umidade, e entre outros. A seguir apresentaremos com detalhes os tipos de açúcar cristal individualmente, incluindo fotografias do produto, acondicionamento de embalagem, validade e exemplos de utilização. Esperamos que este material seja útil e esclarecedor para sua empresa.



## Escala de cores

Dentre as características presentes nos parâmetros de classificação do Açúcar Cristal, a cor ICUMSA (UI), é o principal fator, ela é dada pelo valor numérico da cor de uma solução açucarada medida pelo método da International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis. A N1 Alimentos oferece açúcar cristal desde UI 150 a UI 2.500.

# açúcar CRISTAL

Tipo 1 (150 UI)



*Exemplos de utilização:*  
lácteos, caldas brancas e vinhos brancos.

Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Apresenta-se na forma de cristais brancos ou levemente amarelados.

## Sacaria

Classificação Fiscal  
17019900

## Big bag

Classificação Fiscal  
17019900

## Validade

Produto válido por 24 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%.

Polarização °Z:  $\geq 99,7$

Cor Icumsa (U.I): máx. 150

Umidade (%): máx. 0,06

Cinzas (%): máx. 0,05

Pontos Pretos (nº/100g): máx. 15

Partículas Magnetizáveis (mg/kg): máx. 5

Sulfito (mg/kg): máx. 10

Resíduo Insolúvel (nível): máx. 10

Dextrana (ppm): máx. 100

Arsênio (mg/kg): máx. 0,10

Chumbo (mg/kg): máx. 0,10

Coliformes a 45°C-UFC/g: ausente

Salmonella sp em 25 g: ausente

Aparência: cristal branco | sem empedramento visível

Gosto: doce característico

Odor: característico, sem odor desagradável

Big Bag 1.200kg  
Sacaria 25kg e 50kg



150 UI

180 UI

200 UI

300 UI

450 UI

2500 UI



# açúcar CRISTAL

Tipo 2X (180 UI)



Exemplos de utilização:  
sorvetes e panificação.

Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Apresenta-se na forma de cristais brancos ou levemente amarelados.

## Sacaria

Classificação Fiscal  
17019900

## Big bag

Classificação Fiscal  
17019900

## Validade

Produto válido por 24 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%.

Polarização °Z:  $\geq 99,7$

Cor Icmsa (U.I): máx. 180

Umidade (%): máx. 0,04

Cinzas (%): máx. 0,07

Pontos Pretos (n°/100g): máx. 15

Partículas Magnetizáveis (mg/kg): máx. 5

Sulfito (mg/kg): máx. 10

Resíduo Insolúvel (nível): máx. 10

Dextrana (ppm): máx. 150

Arsênio (mg/kg): máx. 0,10

Chumbo (mg/kg): máx. 0,10

Coliformes a 45°C-UFC/g: ausente

Salmonella sp em 25 g: ausente

Aparência: cristal branco | sem empedramento visível

Gosto: doce característico

Odor: característico, sem odor desagradável

Big Bag 1.200kg  
Sacaria 25kg e 50kg



150 UI

180 UI

200 UI

300 UI

450 UI

2500 UI



# açúcar CRISTAL

Tipo 2Y (200 UI)



Exemplos de utilização:  
geléias, conservas e sucos.

Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Apresenta-se na forma de cristais brancos ou levemente amarelados.

## Sacaria

Classificação Fiscal  
17019900

## Big bag

Classificação Fiscal  
17019900

## Validade

Produto válido por 24 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%.

Polarização °Z:  $\geq 99,7$

Cor Icumsa (U.I): máx. 200

Umidade (%): máx. 0,04

Cinzas (%): máx. 0,05

Pontos Pretos (nº/100g): máx. 20

Partículas Magnetizáveis (mg/kg): máx. 5

Sulfito (mg/kg): máx. 10

Resíduo Insolúvel (nível): máx. 10

Dextrana (ppm): máx. 150

Arsênio (mg/kg): máx. 0,10

Chumbo (mg/kg): máx. 0,10

Coliformes a 45°C-UFC/g: ausente

Salmonella sp em 25 g: ausente

Aparência: cristal branco | sem empedramento visível

Gosto: doce característico

Odor: característico, sem odor desagradável

Big Bag 1.200kg  
Sacaria 25kg e 50kg



150 UI

180 UI

200 UI

300 UI

450 UI

2500 UI



# açúcar CRISTAL

Tipo 2Z (300 UI)



Exemplos de utilização:  
vinhos tintos.

Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Apresenta-se na forma de cristais brancos ou levemente amarelados.

## Sacaria

Classificação Fiscal  
17019900

## Big bag

Classificação Fiscal  
17019900

## Validade

Produto válido por 24 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%.

Polarização °Z:  $\geq 99,5$

Cor Icmsa (U.I): máx. 300

Umidade (%): máx. 0,07

Cinzas (%): máx. 0,1

Pontos Pretos (nº/100g): máx. 40

Partículas Magnetizáveis (mg/kg): máx. 15

Sulfito (mg/kg): máx. 10

Resíduo Insolúvel (nível): máx. --

Dextrana (ppm): máx. 150

Arsênio (mg/kg): máx. 0,10

Chumbo (mg/kg): máx. 0,10

Coliformes a 45°C-UFC/g: ausente

Salmonella sp em 25 g: ausente

Aparência: Cristal amarelado, sem empedramento visível.

Gosto: doce característico

Odor: característico, sem odor desagradável

Big Bag 1.200kg  
Sacaria 25kg e 50kg



150 UI

180 UI

200 UI

300 UI

450 UI

2500 UI



# açúcar CRISTAL

Tipo VVHP (450 UI)



Exemplos de utilização:  
paçoca, açai e chocolates.

Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Apresenta-se na forma de cristais brancos ou levemente amarelados.

## Sacaria

Classificação Fiscal  
17019900

## Big bag

Classificação Fiscal  
17019900

## Validade

Produto válido por 24 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%.

Polarização °Z:  $\geq 99,6$

Cor Icumsa (U.I): máx. 450

Umidade (%): máx. 0,1

Cinzas (%): máx. 0,12

Pontos Pretos (nº/100g): máx. --

Partículas Magnetizáveis (mg/kg): máx. --

Sulfito (mg/kg): máx. 10

Resíduo Insolúvel (nível): máx. --

Dextrana (ppm): máx. --

Arsênio (mg/kg): máx. 0,10

Chumbo (mg/kg): máx. 0,10

Coliformes a 45°C-UFC/g: ausente

Salmonella sp em 25 g: ausente

Aparência: Cristal amarelado, sem empedramento visível.

Gosto: doce característico

Odor: característico, sem odor desagradável

Big Bag 1.200kg  
Sacaria 25kg e 50kg



150 UI

180 UI

200 UI

300 UI

450 UI

2500 UI





# açúcar CRISTAL

Tipo VHP (2500 UI)



Exemplos de utilização:  
ração, petisco animal, apicultura.

Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Apresenta-se na forma de cristais brancos ou levemente amarelados.

## Sacaria

Classificação Fiscal  
17019900

## Big bag

Classificação Fiscal  
17019900

## Validade

Produto válido por 24 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%.

Polarização °Z:  $\geq 99,0$

Cor Icumsa (U.I): máx. 2500

Umidade (%): máx. 0,25

Cinzas (%): máx. 0,25

Pontos Pretos (nº/100g): máx. --

Partículas Magnetizáveis (mg/kg): máx. --

Sulfito (mg/kg): máx. 10

Resíduo Insolúvel (nível): máx. --

Dextrana (ppm): máx. --

Arsênio (mg/kg): máx. 0,10

Chumbo (mg/kg): máx. 0,10

Coliformes a 45°C-UFC/g: ausente

Salmonella sp em 25 g: ausente

Aparência: Cristal amarelado, sem empedramento visível.

Gosto: doce característico

Odor: característico, sem odor desagradável

Big Bag 1.200kg  
Sacaria 25kg e 50kg



150 UI

180 UI

200 UI

300 UI

450 UI

2500 UI





# açúcares **ESPECIAIS**

fabricação  
**PRÓPRIA**

A N1 Alimentos tem como diferencial oferecer produtos inovadores e que atendam as necessidades específicas de seus clientes, desta forma, oferece a linha industrial de Açúcares Especiais. Além dos açúcares cristal, existem vários outros tipos de açúcar disponíveis no mercado, que variam de acordo com o processo de fabricação e que trazem características diferenciadas e bem definidas no que diz respeito à granulometria, texturas e cores.

Os Açúcares Especiais possuem particularidades que servem para realçar sabores e até mesmo confeitos na apresentação e finalização do produto acabado. A seguir apresentaremos com detalhes os tipos de açúcares especiais individualmente, incluindo fotografias do produto, acondicionamento de embalagem, validade e exemplos de utilização. Esperamos que este material seja útil e esclarecedor para sua empresa.

Contamos com um grande diferencial em nosso portfólio, que são os açúcares especiais com selo de fabricação própria. Estes produtos, ao passar pelo nosso processo produtivo, por meio de moinhos, peneiras com malhas específicas e de segurança, adquirem particularidades, desde finos grãos até grãos mais grossos, atendendo empresas que fabricam produtos específicos no mercado.



# açúcar EXTRA FINO



Exemplos de utilização:  
pré-mistura de bolos, moinho de trigo e sorvetes.

Açúcar na forma de pó, com coloração branca ou levemente amarelada, pronto para consumo, produzido através da moagem do açúcar cristal branco, tendo como origem a cana de açúcar.

## Sacaria

Classificação Fiscal  
17019900

## Big bag

Classificação Fiscal  
17019900

## Validade

Produto válido por 24 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%.

Polarização °Z:  $\geq 99,7$

Cor Icumsa (U.I): máx. 300

Umidade (%): máx. 0,06

Cinzas (%): máx. 0,07

Pontos Pretos (nº/100g): máx. 20

Partículas Magnetizáveis (mg/kg): máx. 5

Sulfito (mg/kg): máx. 10

Resíduo Insolúvel (nível): máx. 7

Dextrana (ppm): máx. 200

Arsênio (mg/kg): máx. 0,10

Chumbo (mg/kg): máx. 0,10

Coliformes a 45°C-UFC/g: ausente

Salmonella sp em 25 g: ausente

Aparência: Cristal branco, sem materiais estranhos ou empedramento visível.

Gosto: doce característico

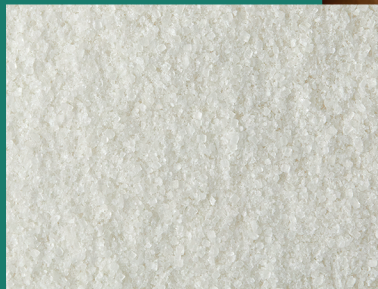
Odor: característico, sem odor desagradável

fabricação  
**PRÓPRIA**

Big Bag 1.200kg  
Sacaria 25kg e 50kg



# açúcar REFINADO



*Exemplos de utilização:*  
moinhos de trigo, panificação e confeitaria.

O Açúcar Refinado é obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final. Sua granulometria é cristalina, com cristais definidos e regulares.

## Sacaria

Classificação Fiscal  
17019900

## Big bag

Classificação Fiscal  
17019900

## Validade

Produto válido por 24 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%.

Polarização °Z:  $\geq 99,0$

Cor Icumsa (U.I): máx. 100

Umidade (%): máx. 0,30

Cinzas (%): máx. 0,20

Pontos Pretos (nº/100g): máx. 5

Partículas Magnetizáveis (mg/kg): máx. 4

Sulfito (mg/kg): máx. 10

Arsênio (mg/kg): máx. 0,10

Chumbo (mg/kg): máx. 0,10

Coliformes a 45°C-UFC/g: ausente

Salmonella sp em 25 g: ausente

Aparência: Sólido, branco cristalino, livre de impurezas.

Gosto: doce característico

Odor: característico, sem odor desagradável

Big Bag 1.200kg  
Sacaria 25kg e 50kg



# açúcar REFINADO

Amorfo



Exemplos de utilização:  
confeitos, caldas e refrigerantes.

O Açúcar Refinado amorfo é obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final. Não possui forma cristalina definida, com cristais muito menores e irregulares em forma de um pó fino.

## Sacaria

Classificação Fiscal  
17019900

## Big bag

Classificação Fiscal  
17019900

## Validade

Produto válido por 24 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%.

Polarização °Z:  $\geq 99,0$

Cor Icumsa (U.I): máx. 100

Umidade (%): máx. 0,30

Cinzas (%): máx. 0,20

Pontos Pretos (nº/100g): máx. 5

Partículas Magnetizáveis (mg/kg): máx. 4

Sulfito (mg/kg): máx. 10

Arsênio (mg/kg): máx. 0,10

Chumbo (mg/kg): máx. 0,10

Coliformes a 45°C-UFC/g: ausente

Salmonella sp em 25 g: ausente

Aparência: Sólido, branco cristalino, livre de impurezas.

Gosto: doce característico

Odor: característico, sem odor desagradável

Big Bag 1.200kg  
Sacaria 25kg e 50kg



# açúcar REFINADO

Granulado 45



Exemplos de utilização:  
espumantes e vinhos finos.

Açúcar de origem vegetal, obtido através do processo de dissolução de açúcar branco ou bruto, purificação, da calda, evaporação, cristalização da calda, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final.

## Sacaria

Classificação Fiscal  
17019900

## Big bag

Classificação Fiscal  
17019900

## Validade

Produto válido por 24 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%.

Polarização °Z:  $\geq 99,8$

Cor Icumsa (U.I): máx. 45

Umidade (%): máx. 0,04

Cinzas (%): máx. 0,02

Pontos Pretos (nº/100g): máx. 10

Partículas Magnetizáveis (mg/kg): máx. 1

Sulfito (mg/kg): máx. 10

Resíduo Insolúvel (nível): máx. 4

Granulometria (AM mm): máx. 0,35 a 0,82

Granulometria (CV%): máx. 50

Arsênio (mg/kg): máx. 0,10

Chumbo (mg/kg): máx. 0,10

Coliformes a 45°C-UFC/g: ausente

Salmonella sp em 25 g: ausente

Aparência: Cristal branco, sem materiais estranhos ou empedramento visível.

Gosto: doce característico

Odor: característico, sem odor desagradável

Big Bag 1.200kg  
Sacaria 25kg e 50kg



# açúcar **CONFEITEIRO**



*Exemplos de utilização:*  
confeitos e decoração em geral.

O Açúcar Confeiteiro se encontra na forma de pó branco, com a cor controlada dentro da faixa especificada, obtido pela moagem do açúcar cristal. Sendo opcional a adição de 2% de amido de milho como agente antiulectante.

## **Sacaria**

Classificação Fiscal  
17019900

## **Big bag**

Classificação Fiscal  
17019900

## **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%.

Polarização °Z:  $\geq 99,0$   
Cor Icumsa (U.I): máx. 125  
Umidade (%): máx. 0,30  
Cinzas (%): máx. 0,20  
Pontos Pretos (nº/100g): máx. 20  
Sulfito (mg/kg): máx. 10  
Resíduo Insolúvel (nível): máx. 4  
Arsênio (mg/kg): máx. 0,10  
Chumbo (mg/kg): máx. 0,10  
Coliformes a 45°C-UFC/g: ausente  
Salmonella sp em 25 g: ausente  
Aparência: Sólido, branco cristalino, livre de impurezas.  
Gosto: doce característico  
Odor: característico, sem odor desagradável



Big Bag 1.200kg  
Sacaria 25kg e 50kg



# açúcar MALHA 30



*Exemplos de utilização:*  
sucos em pó, achocolatados, doces polvilhados.

O Açúcar Malha 30 é um adoçante natural apresentado na forma de cristais brancos. É obtido a partir do açúcar cristal, após classificação em peneiras com malha 30, ABNT 30. Possui as mesmas propriedades do Açúcar Cristal, porém com a vantagem de seus grânulos serem de tamanhos definidos, sem a presença de partículas maiores que as especificadas.

## Sacaria

Classificação Fiscal  
17019900

## Big bag

Classificação Fiscal  
17019900

## Validade

Produto válido por 24 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%.

Polarização °Z:  $\geq 99,7$   
Cor Icumsa (U.I): máx. 200  
Umidade (%): máx. 0,07  
Cinzas (%): máx. 0,06  
Pontos Pretos (n°/100g): máx. 20  
Sulfito (mg/kg): máx. 10  
Resíduo Insolúvel (nível): máx. 9  
Arsênio (mg/kg): máx. 0,10  
Chumbo (mg/kg): máx. 0,10  
Coliformes a 45°C-UFC/g: ausente  
Salmonella sp em 25 g: ausente  
Aparência: Sólido, branco cristalino, livre de impurezas.  
Gosto: doce característico  
Odor: característico, sem odor desagradável



Big Bag 1.200kg  
Sacaria 25kg e 50kg





# açúcar GRANULADO D



Exemplos de utilização:  
decoreção de doces em geral.

O Açúcar Granulado D é um adoçante natural apresentado na forma de cristais brancos ou levemente amarelados. É produzido a partir do peneiramento do açúcar cristal, obtendo grânulos maiores.

## Sacaria

Classificação Fiscal  
17019900

## Big bag

Classificação Fiscal  
17019900

## Validade

Produto válido por 24 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%.

Polarização °Z:  $\geq 99,7$

Cor Icumsa (U.I): máx. 300

Umidade (%): máx. 0,06

Cinzas (%): máx. 0,07

Pontos Pretos (nº/100g): máx. 20

Sulfito (mg/kg): máx. 10

Resíduo Insolúvel (nível): máx. 9

Arsênio (mg/kg): máx. 0,10

Chumbo (mg/kg): máx. 0,10

Coliformes a 45°C-UFC/g: ausente

Salmonella sp em 25 g: ausente

Aparência: Sólido, branco cristalino, livre de impurezas.

Gosto: doce característico

Odor: característico, sem odor desagradável

fabricação  
**PRÓPRIA**

Big Bag 1.200kg  
Sacaria 25kg e 50kg



# açúcar DEMERARA



Exemplos de utilização:  
alimentos com apelo saudável.

O Açúcar Demerara é proveniente da cana-de-açúcar, através de um processo que não utiliza aditivos químicos. Sua aparência é granulada, com maior teor de umidade e com coloração mais escura, devido à camada de melado que envolve seus cristais. Não sofre processo de refinamento e nem de branqueamento.

## Sacaria

Classificação Fiscal  
17019900

## Big bag

Classificação Fiscal  
17019900

## Validade

Produto válido por 24 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%.

Polarização °Z:  $\geq 96,0$

Cor Icumsa (U.I): máx. 600-5000

Umidade (%): máx. 1,20

Cinzas (%): máx. 0,50

Sulfito (mg/kg): máx. 10

Arsênio (mg/kg): máx. 0,10

Chumbo (mg/kg): máx. 0,10

Coliformes a 45°C-UFC/g: ausente

Salmonella sp em 25 g: ausente

Aparência: Sólido, amarelado cristalino, livre de impurezas.

Gosto: doce característico

Odor: característico, sem odor desagradável

Big Bag 1.200kg  
Sacaria 25kg e 50kg





Rua Senador Souza Naves, 1237 - Sertanópolis/PR  
Rua Lenilda Luiza Modolin de Brito, 906 - Itajú/SP  
Via Veneto, 345 - Flores da Cunha/RS

[n1alimentos.com.br](http://n1alimentos.com.br)