	FICHA TÉCNICA AÇÚCAR GRANULADO D	FTP nº: 003	Revisão: 11	Página: 1/3
		Emissão: 29/10/2014		Revisão: 25/11/2025

1. DESCRIÇÃO:

O Açúcar Granulado D é um adoçante natural apresentado na forma de cristais brancos ou levemente amarelado. Produzido a partir do açúcar cristal, passa por um processo de peneiramento que gera grânulos de tamanho superior.

2. COMPOSIÇÃO:

Constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Não contém glúten.

2.1 COMPOSIÇÕES CENTESIMAIS :

Sacarose	≥ 99,7%*
Umidade	≤ 0,06 %*
Sólidos Insolúveis	≤ 10 %*
Cinzas	≤ 0,07%*


(*) As concentrações podem variar conforme o tipo de açúcar. A composição centesimal abrange características químicas, físico-químicas e microbiológicas, conforme especificações do produto.



3. RECOMENDAÇÃO DE USO:

É ideal para acabamento de produtos especiais. Podem ser utilizado em misturas lácteas, achocolatados, doces e confeitos, garantindo um sabor doce e equilibrado.

Perfeito para a produção de sorvetes e coberturas, proporcionando a doçura e textura ideais.

	FICHA TÉCNICA AÇÚCAR GRANULADO D	FTP nº: 003	Revisão: 11	Página: 2/3
		Emissão: 29/10/2014		Revisão: 25/11/2025

4. EMBALAGEM:

Saca 25 kg ou 50 kg. Sacaria de rafia laminada com impressão 25 kg ou 50 kg: Tecido de polipropileno trançado, laminado com filme de polietileno baixa densidade.




5. 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.			

6. VALIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO:

O produto tem validade de 24 meses, desde que armazenado em local seco, fresco e longe de produtos químicos ou com odores fortes. Deve ser mantido em ambiente com temperatura estável e umidade relativa do ar não superior a 60%

	FICHA TÉCNICA AÇÚCAR GRANULADO D	FTP nº: 003	Revisão: 11	Página: 3/3
		Emissão: 29/10/2014		Revisão: 25/11/2025

7. EMBALADO E DISTRIBUÍDO POR

Açúcar Número Um S/A.

CNPJ: 19.697.908/0001-24

CÓPIA NÃO CONTROLADA