

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

## 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.

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

#### 4. EMBALAGEM:

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



#### 5. TABELA NUTRICIONAL:

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
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%

<b>n1</b> número um alimentos	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>AÇÚCAR GRANULADO D</b>	FTP nº: <b>003</b>	Revisão: <b>11</b>	Página: <b>3/3</b>
Emissão: <b>29/10/2014</b>		Revisão: <b>25/11/2025</b>		

**7. EMBALADO E DISTRIBUÍDO POR**

Açúcar Número Um S/A.

CNPJ: 19.697.908/0001-24

CÓPIA NÃO CONTROLADA