

	FICHA TÉCNICA AÇÚCAR MALHA 30	FTP nº: 006	Revisão: 11	Página: 1/3
		Emissão: 29/10/2014		Revisão: 25/11/2025

1. DESCRIÇÃO:

O Açúcar Malha 30 é um adoçante natural apresentado na forma de cristais brancos uniformes. É obtido a partir do açúcar cristal, submetido a um processo de classificação granulométrica por peneiras com malha 30 (equivalente à ABNT 30), o que garante grânulos com tamanhos definidos e controlados.

Possui as mesmas características físico-química do açúcar cristal convencional, porém com a vantagem de apresentar granulometria uniforme, sem a presença de partículas superiores ao tamanho especificado, o que favorece aplicações padronizadas na indústria alimentícia e em processos que exigem maior controle de textura ou dissolução.

2. COMPOSIÇÃO:

Constituído fundamentalmente por sacarose obtida da cana-de-açúcar, com elevado grau de pureza.

Não contém glúten.

2.1 COMPOSIÇÃO CENTESIMAL :

Sacarose	≥ 99,7%*
Umidade	≤ 0,07%*
Glicose + Frutose	≤ 0,30%*
Cinzas	≤ 0,06%*

(*)As concentrações mencionadas podem variar conforme o tipo de açúcar e as condições de processamento. A composição centesimal compreende também as características químicas, físico-químicas e microbiológicas, conforme estabelecido nas Especificações do Produto.



	FICHA TÉCNICA AÇÚCAR MALHA 30	FTP nº: 006	Revisão: 11	Página: 2/3
		Emissão: 29/10/2014		Revisão: 25/11/2025

1. RECOMENDAÇÃO DE USO:

O Açúcar Malha 30 é indicado para aplicações que requerem uniformidade granulométrica e acabamento visual padronizado. Pode ser utilizado em diversos segmentos da indústria alimentícia, incluindo:

- Acabamentos de produtos especiais e itens gourmet.
- Formulações de misturas lácteas e achocolatados.
- Produção de doces, confeitos, coberturas e glacês.
- Fabricação de sorvetes e sobremesas congeladas.
- Aplicações que demandam textura controlada e dissolução gradual.

2. EMBALAGEM:

- Saca 25 kg ou 50 kg. Sacaria de rafia laminada com impressão: Tecido de polipropileno trançado, laminado com filme de polietileno baixa densidade.
- Big-Bag 1000 kg a 1200 kg: Embalagem para acondicionamento de açúcar, confeccionada em polipropileno marrom ou branco, atóxico e próprio para contato com alimentos.



	FICHA TÉCNICA AÇÚCAR MALHA 30	FTP nº: 006	Revisão: 11	Página: 3/3
		Emissão: 29/10/2014		Revisão: 25/11/2025

3. TABELA NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 240.000 porções (Se Big Bags de 1.200 kg)			
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.			

4. VALIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO:

Produto com validade de 24 meses a partir da data de fabricação, desde que armazenado em local seco, fresco, ao abrigo da luz solar direta, afastado de produtos químicos ou com odores fortes. Recomenda-se manter em ambiente com temperatura estável e umidade relativa do ar não superior a 60%.

5. EMBALADO E DISTRIBUÍDO POR:

Açúcar Número Um S/A.

CNPJ: 19.697.908/0002-05