

	<b>FICHA TÉCNICA AÇÚCAR MALHA 30</b>	FTP nº: <b>006</b>	Revisão: <b>11</b>	Página: <b>1/3</b>
				Emissão: <b>29/10/2014</b>

## 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	$\geq 99,7\%*$
Umidade	$\leq 0,07\%*$
Glicose + Frutose	$\leq 0,30\%*$
Cinzas	$\leq 0,06\%*$

(\*)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.



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

## 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 ráfia 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, feita em polipropileno marrom ou branco, atóxico e próprio para contato com alimentos.



	<b>FICHA TÉCNICA AÇÚCAR MALHA 30</b>	FTP nº: <b>006</b>	Revisão: <b>11</b>	Página: <b>3/3</b>
				Emissão: <b>29/10/2014</b>

### 3. TABELA NUTRICIONAL:

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
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)			
	<b>100 g</b>	<b>5 g</b>	<b>%VD*</b>
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