

| | | | | |
|---|---|-------------------------------|-----------------------|-------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA AÇÚCAR CONFEITEIRO | FTP nº: 007 | Revisão: 11 | Página: 1/3 |
| | | Emissão: 29/10/2014 | | Revisão: 25/11/2025 |

1. DESCRIÇÃO:

O açúcar confeiteiro se apresenta na forma de pó branco, com a cor controlada dentro da faixa especificada, sendo obtido por meio da moagem do açúcar cristal.

2. COMPOSIÇÃO:

O açúcar confeiteiro é constituído fundamentalmente por sacarose proveniente da cana-de-açúcar. Opcionalmente, pode conter até 2% de amido de milho como agente antiulectante. Não contém glúten.

2.1 COMPOSIÇÃO CENTESIMAL

| | |
|---------------------------|---------------|
| Sacarose | ≥ 99,5%* |
| Amido de milho (opcional) | 0,00 – 30,00% |
| Umidade | ≤ 0,50%* |
| Glicose + Frutose | ≤ 0,50%* |
| Cinzas | ≤ 0,05%* |


(*) As concentrações apresentadas podem variar de acordo com o tipo de açúcar e estão relacionadas às características químicas, físico-químicas e microbiológicas do produto, conforme suas especificações técnicas.



3. RECOMENDAÇÃO DE USO:

- Aplicado em acabamentos de produtos especiais.
- Utilizado em misturas lácteas, achocolatados, doces e confeitados em geral, sorvetes e coberturas.

Essa característica torna o produto ideal para preparações de confeitaria, como coberturas, glacês e decorações de doces e bolos.

| | | | | |
|---|---|-------------------------------|-----------------------|-------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA AÇÚCAR CONFEITEIRO | FTP nº: 007 | 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: 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. | | | |

| | | | | |
|---|---|-------------------------------|-----------------------|-------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA AÇÚCAR CONFEITEIRO | FTP nº: 007 | Revisão: 11 | Página: 3/3 |
| | | Emissão: 29/10/2014 | | Revisão: 25/11/2025 |

6. VALIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO:

O produto possui validade de 12 meses, desde que armazenado em local seco e fresco, protegido de produtos químicos e odores fortes, sem exposição a variações bruscas de temperatura e com umidade relativa do ar não superior a 60%.

7. EMBALADO E DISTRIBUÍDO POR:

Açúcar Número Um S/A.

CNPJ: 19.697.908/0001-24

CNPJ: 19.697.908/0002-05

CÓPIA NÃO CONTROLADA