

ESPECIFICAÇÃO /SG/COBES/DPCQ	CÓDIGO SUPRI: VIDE TABELA I CATMAT:463996 BEC: 4428692 UN. MOVIMENTAÇÃO: KG/PCT
------------------------------	--

## AÇÚCAR REFINADO AMORFO

### 1. APLICAÇÃO

Produto destinado à alimentação humana.

### 2. REQUISITOS GERAIS

#### 2.1. LEGISLAÇÃO PERTINENTE

##### ANVISA/M.S.

- Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
- Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Açúcares e Produtos para Adoçar.
- Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 - Dispõe sobre matérias estranhas microscópicas e macroscópicas em alimentos e bebidas.
- Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Regulamento Técnico sobre Rotulagem para Alimentos Embalados. Alterada por
- Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 – Altera a Resolução RDC nº 259/2002, sobre rotulagem de alimentos.

##### INMETRO

- Portaria nº 153, de 19/05/2008 – Determinar a padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos que menciona o Anexo a essa Portaria.
- Portaria nº 248, de 17/07/2008 - Aprovar RTM para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos, alterada pela Portaria nº 350 de 06/07/2012 – Altera subitem 2.1. do RTM.

##### MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E BASTECIMENTO – MAPA

- Instrução Normativa nº 47, de 30/08/2018 – estabelece Regulamento Técnico do Açúcar.
- Instrução Normativa nº 60, de 19/11/2019 – alterações na IN nº 47/2018.

#### 2.2. DESCRIÇÃO / MATÉRIA-PRIMA / DEFINIÇÕES

Açúcar: o produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum* L. através de processos adequados; é constituído por cristais, com exceção do açúcar líquido.

Refinado amorfo ou refinado: aquele obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final.

#### 2.3. EMBALAGEM

##### 2.3.1. MATERIAL

O material de embalagem utilizado, não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto nem ser por este alterado.

As embalagens de papel tipo kraft ou as flexíveis (polietileno atóxico e inodoro) que sejam utilizadas para acondicionamento do produto, deverão ser invioláveis (coladas, soldadas ou costuradas), sem manchas, borrões, furos, rasgos e outros defeitos.

### 2.3.2. ACONDICIONAMENTO

Deverá ser feito em pacotes com 1 ou 5 kg de peso líquido, conforme Portaria nº 153 de 19/05/2008 - INMETRO e quando embalados em fardos conterà no máximo 30 kg de peso líquido. A tolerância permitida será conforme estabelecido na Portaria nº 248 de 17/07/2008 – INMETRO alterada pela Portaria nº 350 de 06/07/2012.

### 2.4. APRESENTAÇÃO

As características de acondicionamento devem permitir a conservação do produto em condições higiênicas, evitando sua contaminação e deterioração.

Deverão constar da embalagem as seguintes informações:

- Classe seguida da denominação correspondente; e
- Tipo seguido da denominação correspondente.
- Denominação de venda do produto, constituída da palavra “açúcar”, seguida da marca comercial, se houver;
- Identificação do lote, responsabilidade do embalador;
- nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física - CPF, o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.
- Prazo de validade;
- Peso líquido;
- Recomendações para armazenagem.

A marcação ou rotulagem do produto embalado deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo as exigências previstas em legislação específica, conforme prevê o Código de Proteção e Defesa do Consumidor - Art. 31.

Nas embalagens coletivas (fardo), deverá constar o número de unidades e o peso líquido/unidade.

### 2.5. PRAZO DE VALIDADE

Deverá o produto manter suas características inalteradas, quando estocado em local seco, por um período mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data da entrega.

## 3. REQUISITOS ESPECÍFICOS

### 3.1. PROPRIEDADES SENSORIAIS

Deverá ter as seguintes características:

- Aspecto: pó fino
- Cor: branca
- Odor: próprio
- Sabor: característico, doce

### 3.2. FÍSICO / QUÍMICAS

Conforme IN 47/ 2018/ MAPA

REQUISITOS	VALORES
Polarização (°Z min)	99,00 (*)
Umidade (% máx.)	0,30% m/m
Cor ICUMSA, 420 nm (U.I. máx.)	100
Cinzas Condutimétricas (% máx)	0,20% m/m
Pontos Pretos (nº/ 100g máx)	5
Partículas Magnetizáveis (mg/kg máx)	5

(\*) Graus Zucker

### 3.3. MICROBIOLÓGICAS

Deverá seguir as recomendações estabelecidas através da Resolução - RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/M.S. - Anexo I, grupo 11, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/2001.

### 3.4. MICROSCÓPICAS e MACROSCÓPICAS

**3.4.1.** Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas):

**3.4.1.1** Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana: Nos casos da detecção de matérias prejudiciais a saúde humana, as mesmas deverão ser claramente especificadas.

**3.4.1.2** Areia indicativa de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido.

**3.4.1.3** Ácaros mortos indicativo de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 5 na alíquota analisada e de acordo com as recomendações da metodologia AOAC/FDA.

## 4. AMOSTRAS / LAUDOS

Por ocasião da licitação deverão ser apresentadas:

- Laudo de Análise Laboratorial do produto ofertado e comprobatório às características constantes nos itens 3.1 a 3.4.
- Amostras do produto, conforme Tabela I, para verificação dos requisitos de embalagem e informações exigidas pela ANVS/M.S. referentes à rotulagem e registro.
- Cópia reprográfica autenticada da Comunicação do Início de fabricação de Produtos Dispensados de Registro, devidamente protocolizado no órgão de Vigilância Sanitária do Estado, Distrito Federal ou Município da sede do fabricante.

Os Laudos apresentados no certame não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da data fixada no Edital para a abertura das propostas e deverão ser emitidos por laboratórios, conforme abaixo:

- a) laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura **ou**
- b) laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle **ou**
- c) laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.

**TABELA - I**

PESO LÍQUIDO.	Nº DE AMOSTRAS	FARDO	CÓDIGO SUPRI
1 kg	5 pacotes	máx. 30 kg	51.260.005.001.0002-5
5 kg	3 pacotes	máx. 30 kg	51.260.005.001.0005-0

## 5. INSPEÇÃO E ENSAIO

Observando-se irregularidades na qualidade do produto recebido e dentro do prazo de validade para o consumo, serão tomadas amostras conforme Resolução RDC nº 271 de 23/09/2005 - ANVISA- M.S., para análise junto ao Instituto Adolfo Lutz ou laboratório da Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde - REBLAS, para análise das características do produto (item 2), sendo que a empresa arcará com as despesas da análise em questão.

Será providenciada presença do representante da empresa para as devidas assinaturas nas amostras que servirão de prova e contraprova, cabendo a empresa, nos termos do Art. 75 da Lei 8666/93 arcar com as despesas dos ensaios em questão.

## 6. RECEBIMENTO

Por ocasião dos recebimentos deverão ser obedecidos os critérios estabelecidos na Portaria 065/2017- SMG de 10/06/2017.