

ESPECIFICAÇÃO / SEGES/ COBES/ DPAC/DPE	CÓDIGO SUPRI: VIDE TABELA I CATMAT: 463996 UN. MOVIMENTAÇÃO: KG/PCT
--	---

AÇUCAR REFINADO AMORFO

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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.

Produto destinado à alimentação humana.

2. LEGISLAÇÃO PERTINENTE

ANVISA/M.S.

- Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999 – Disposições legais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos.
- Resolução RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010 – Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário.
- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022 – Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos.
- Resolução RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 723, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melado, melado e rapadura.
- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa – IN nº 160, de 1º de julho de 2022 – Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.
- Instrução Normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Estabelece os padrões microbiológicos dos Alimentos.
- Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre rotulagem de alimentos.
- Resolução RDC nº 818, de 28 de setembro de 2023 – Dispõe sobre os requisitos sanitários dos adoçantes de mesa e dos adoçantes dietéticos.

INMETRO

- Portaria nº 248, de 17 de julho de 2008 – Estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializados

nas grandezas de massa e volume. Aguardando revogação pela Portaria 93, de 21 de março de 2022 em 1º de março de 2023.

- Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021 – Estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.
- Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021 – Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – 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.

3. REQUISITOS GERAIS

3.1. EMBALAGEM

3.1.1. 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.

3.1.2. ACONDICIONAMENTO

Quando estiver na forma sachê, será acondicionado em envelope de papel apropriado a alimento, que deverão ser acondicionados em caixa de papel cartão, conforme Tabela I. Caixas que poderão ser revestidas com plástico transparente.

Deverá ser feito em pacotes com 1 ou 5 kg de peso líquido, conforme Portaria nº 251 de 09 de junho de 2021 - 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.

3.2. APRESENTAÇÃO

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

Deverá constar da embalagem as seguintes informações:

- Classe seguida da denominação correspondente;
- 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.

A impressão dos subitens “data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento” e “número do lote” poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

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

3.3. 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.

4. REQUISITOS ESPECÍFICOS

4.1. PROPRIEDADES SENSORIAIS

Deverá ter as seguintes características:

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

4.2. FÍSICO / QUÍMICAS

Conforme IN 47/ 2018 e IN 60/2019 – 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

4.3. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 724, de 01/07/2022 definidos na IN nº 161/2022, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 16, item a.

“Açúcares, edulcorantes e adoçantes de mesa sólidos”.

Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
Bolores e Leveduras/g	5	2	menor que 10	10 ²

(n) - amostra representativa: amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem;

(c) - plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c);

(m) - limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

(M) - limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

4.4. MICROSCÓPICAS e MACROSCÓPICAS

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

4.4.1.1 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.

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

4.4.1.3 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.

5. AMOSTRAS / LAUDOS

Por ocasião da licitação deverão ser apresentadas:

- Laudo de Análise Laboratorial do produto ofertado e comprobatório às características constantes nos itens 4.1 a 4.4 – Requisitos Específicos.
- Apresentar 02 (duas) amostras do produto ofertado, conforme tabela I, para verificação dos requisitos de embalagem.
- 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	CAIXA/FARDO	CÓDIGO SUPRI
5 g	10 sachês	400 unidades	51.260.005.001.
1 kg	05 pacotes	máx. 30 kg	51.260.005.001.0002-5
5 kg	03 pacotes	máx. 30 kg	51.260.005.001.0005-0

6. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE

6.1. A avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e a qualquer tempo, sempre que se observar irregularidades na qualidade do produto recebido, dentro do seu prazo de validade.

6.2. Observando-se irregularidades, ou aleatoriamente por ocasião da entrega, a unidade usuária deverá convocar a presença do representante da empresa, que deverá apresentar-se no prazo de 02 (dois) úteis a contar da convocação, para a colheita de amostras para posterior envio a Laboratório autorizado pelo Ministério da Saúde para análises de alimentos para fins de registro ou controle ou laboratório pertencente às Universidades Federais ou Estaduais, indicado pela PMSP.

6.3. A empresa deverá arcar com as despesas das análises realizadas, nos termos do art. 75 da Lei 8666/93 ou Art. 140 § 4º da Lei nº 14.133/2021, devendo ainda, se reprovado, substituir de imediato o lote considerado insatisfatório.

6.4. A empresa deverá substituir de imediato o lote não aprovado nas análises realizadas.

7. RECEBIMENTO

Por ocasião do recebimento deverão ser observados os critérios estabelecidos na Portaria 065/SMG/ 2017 de 10/06/2017.