

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

Açúcar refinado amorfo/microcristalino.

2 APLICAÇÃO

Produto destinado ao consumo dentro do prazo aproximado de 180 (cento e oitenta) dias.

3 REQUISITOS GERAIS

3.1 LEGISLAÇÃO PERTINENTE

- Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 – Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. – ANVISA / M.S
- Resolução RDC nº 271 de 22/09/2005 – Regulamento Técnico para Açúcares e Produtos para Adoçar – ANVISA / M.S.
- Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – Dispõe sobre matérias estranhas microscópicas e macroscópicas em alimentos e bebidas. – ANVISA / M.S
- Resolução RDC nº 259, de 20/09/02. – Regulamento Técnico sobre Rotulagem para Alimentos Embalados – ANVISA / MS

3.2 DESCRIÇÃO /MATÉRIA-PRIMA

Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L) purificado por processo tecnológico adequado.

O produto deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. E deverá ser classificado como amorfo de primeira.

3.3 EMBALAGEM

3.3.1 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.

3.3.2 ACONDICIONAMENTO

Deverá ser feito em pacotes com 1 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.

3.4 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:

- Nome do produto;
- Nome do fabricante e endereço;

- Data de fabricação ou número do lote;
- Prazo de validade;
- Peso líquido;
- Recomendações para armazenagem.

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.

3.5 PRAZO DE VALIDADE

Deverá o produto manter suas características inalteradas, quando estocado em local seco, por um período mínimo de 6 (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

Tabela 2: Requisitos físico/químicos

REQUISITOS	VALORES
Sacarose (polarização *)	mínimo 99,00 (*)
Umidade	máximo 0,30% m/m
Cor ICUMSA, 420 nm	máximo 80 U.I.
Cinzas Condutimétricas	máximo 0,20% m/m

(*) GRAUS NA ESCALA "S"

4.3 MICROBIOLÓGICAS

Deverá seguir as recomendações estabelecidas através da Resolução – RDC nº 12 de 02f012001 ANVISA/M.S. – Anexo I, grupo 11, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

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 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– MS para encaminhamento Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde da COVISA/SMS
– Laboratório Oficial Municipal ou outros.

Será providenciada presença do representante da empresa para as devidas assinaturas nas amostras que servirão de prova e contraprova, cabendo à empresa arcar com as despesas dos ensaios em questão caso não sejam feitos pela COVISA/SMS, devendo ainda, se reprovado, substituir de imediato o lote considerado insatisfatório.

6 QUANTIDADE: 350 (trezentos e cinquenta) quilos, em uma única entrega.

7 LOCAL DE ENTREGA: Rua Pedro de Toledo, 983 – Vila Clementino – São Paulo – SP.
Horário: de segunda a sexta feira das 08h às 16h.


Ezeleide de Souza das Dores

Tec. Assistente Administrativo

Gerência de Logística e Patrimônio


Tatiana Rosa Mie Kusano

Gerente de Logística e Patrimônio

Gerência de Logística e Patrimônio