

Para os devidos efeitos:

Na sequência de várias solicitações a respostas a questionários individuais dos vários clientes e distribuidores dos produtos produzidos pela Sidul e Tate & Lyle Sugars, preparamos este *infopack* que contém a documentação de modo a completar os requisitos destes questionários.

Se depois de analisar esta documentação, ainda exista algo que queira ver esclarecido, não hesite em contactar-nos, através da lista de contactos das instalações, ou diretamente para a nossa equipa técnica: QualityDocs-EU@asr-group.com.

Mediante pedido, estão disponíveis informações adicionais.

Estão disponíveis as especificações técnicas dos produtos da Sidul Açúcares e da Tate & Lyle Sugars para a totalidade do nosso portfólio de produtos.

Em representação da Tate & Lyle Sugars, Sidul,



Paul Davidson
Diretor, Qualidade da UE



OUR FAMILY OF BRANDS

Índice

Organização da Empresa.....	4
Informações sobre as Instalações.....	5
Informações de Contactos de Emergência 24 horas e Questões Gerais	8
Informações de Contactos de Departamentos e Instalações.....	9
Resumo de Programas e Procedimentos (Perguntas Frequentes)	12
Apresentação Geral da Refinação da Cana.....	19
Fluxo do Processo de Refinação da Cana-de-Açúcar	20
Comércio Justo do Açúcar da Tate & Lyle Sugar.....	23
Origem da Matéria-Prima 2025	26
Sustentabilidade do Fornecimento da Matéria-Prima do Açúcar	27
Membro da SEDEX	29
Organismos Geneticamente Modificados	30
Declaração HACCP (Segurança e Qualidade Alimentar)	31
Avaliação da Cadeia de Valor da Cana-de-açúcar (VACCP)	32
Declaração de Análise de Pontos Críticos de Ameaças (TACCP).....	33
Rastreabilidade e Recolha de Produto.....	34
Codificação de Lotes	36
Procedimento de Reclamações	37
Política de Auditorias e Inquéritos de Clientes	39
Seguros.....	42
Declaração da Política Qualidade e Segurança Alimentar.....	43
Associações Técnicas e Comerciais.....	44
Laboratórios de Análises a Produtos	45
Política de Monitorização de Contaminantes.....	46
Segurança Microbiológica.....	47
Aptidão Vegetariana e Vegan	48
Declaração de Irradiação	49
Sulfitos em Xaropes (Melaços)	50
Declaração de Alergénios	51
Declaração de Grau Alimentar.....	54
Declaração de Embalagem Apropriada para Alimentos	55



Infopack de Qualidade ao Cliente, Europa

Prazo de Validade e Condições de Conservação para Produtos Tate & Lyle Sugars e Sidul	56
Poeiras Combustíveis e Explosões de Poeira.....	59
Presença de Látex	60
Acreditação de Co-Packer da UE.....	61



OUR FAMILY OF BRANDS

Organização da Empresa

Tate and Lyle Sugars: A empresa, tal como a conhecemos hoje no Reino Unido, foi constituída em 1921, pela fusão das refinarias de açúcar de Henry Tate e Abraham Lyle. Nessa altura, a fábrica da Tate (Thames Refinery) era famosa pelos seus cubos de açúcar e a de Abraham Lyle (Plaistow Wharf) era famosa pelo seu xarope de cana-de-açúcar, que se encontrava entre os seus produtos acabados.

Em 1968, a fábrica de Plaistow Wharf deixou de ser uma refinaria de açúcar e passou a ser o local principal da produção do xarope de cana-de-açúcar e da restante gama de xaropes de açúcar. A refinaria de Thames continuou a ser uma refinaria de açúcar até ao momento (e a refinar açúcar durante mais de 130 anos).

Sidul: Em 1909, a Refinaria Colonial de Alcântara foi inaugurada em Lisboa para processar rama de cana-de-açúcar de Moçambique, na altura uma colónia portuguesa. A refinaria passaria a chama-se SIDUL, então Sociedade Industrial do Ultramar, em 1950. A Tate and Lyle adquiriu uma quota de 60% em 1983 e o restante em 1993. A SORES foi comprada em 1990.

Em outubro de 2010, a divisão de açúcar da Tate & Lyle PLC foi comprada pelo Grupo ASR, seguindo-se mais tarde, em 2014, a aquisição da fábrica de açúcar líquido na Alemanha, formalmente conhecida como C.K Sugar que foi subsequentemente vendida em 2018.

A Tate & Lyle Sugars (registada como **T&L Sugars Limited**) e a Sidul (registada como **Sidul Açúcares Unipessoal, Lda**) são o ramo europeu do Grupo ASR.

Existem três unidades de produção europeias consideradas neste infopack:

- Thames Refinery, Londres, Reino Unido (unidade de refinaria e embalamento, com sede social europeia);
- Plaistow Wharf, Londres, Reino Unido (fábrica de produção e embalagem do Lyles Golden Syrup, sticks e saquetas)
- Refinaria de Lisboa, Portugal (Refinaria e centro administrativo para a Península Ibérica).

A nível mundial, a estrutura do negócio é a seguinte:



Nota: A Tate & Lyle PLC (vende xaropes de glicose e outros produtos à base de hidratos de carbono) não tem ligação com a Tate & Lyle Sugars ou o Grupo ASR.



Informações sobre as Instalações

Local	Thames Refinery Silvertown London E16 2EW Reino Unido
Número de trabalhadores	570 trabalhadores, incluindo pessoal de escritório e trabalhadores da produção. Os trabalhadores trabalham segundo diversos modelos de turnos, conforme a função que exercem.
Homens	aprox. 450
Mulheres	aprox. 120
Modelos de Funcionamento	<i>A instalação é operada continuamente (24/7) pelo chefe de turno e pessoal de apoio.</i> <i>O açúcar é refinado; os produtos são embalados segundo diversos modelos de turnos, conforme as necessidades.</i>



Local	Plaistow Wharf Knights Road London E16 2AT Reino Unido
Número de trabalhadores	120 trabalhadores, incluindo pessoal de escritório, equipa de gestão e trabalhadores da produção. Os trabalhadores trabalham segundo diversos modelos de turnos, conforme a função que exercem.
Homens	97
Mulheres	23
Modelos de Funcionamento	<i>A instalação é operada continuamente (24/7) pelo pessoal do Processo</i> <i>Os produtos são embalados segundo diversos modelos de turnos, conforme as necessidades.</i>



Local	Sidul Açúcares, Unipessoal Lda. Estrada Nacional N.º 10 – KM 10,6 2690-364 Santa Iria de Azóia Lisboa Portugal
Número de trabalhadores	aprox. 210 trabalhadores, incluindo pessoal de escritório e trabalhadores da produção. Os trabalhadores trabalham segundo diversos modelos de turnos, conforme a função que exercem.
Homens	aprox. 180
Mulheres	aprox. 30
Modelos de Funcionamento	<i>A instalação é operada (24/7) de segunda a Sbado, pelo chefe de turnos e pessoal de apoio.</i> <i>O açúcar é refinado; os produtos são embalados segundo diversos modelos de turnos, conforme as necessidades.</i>



Informações de Contactos de Emergência 24 horas e Questões Gerais

Contactos de Emergência 24 Horas

Garantia de Qualidade Corporativa Europeia SR. Director Quality, EU

Telefone (+44) 786 060 7886

Thames, Plaistow: Shift Manager/Recepção

Telefone: (+44) 207 476 4455/0207 540 1444

Lisboa (Sidul): Quality Manager

Telefone: (+351) 962 095 992

Telefone: (+351) 219 405 578

Questões sobre Certificados de Análises:

Tate and Lyle Sugars:

E-mail: coasupport@tateandlylesugars.com

Sidul Açúcares:

E-mail: coasupport@sidul.pt

Vendas, Distribuição e Apoio ao Cliente:

Thames & Plaistow

Todos as Consultas/ Pedidos:

Telefone: (+44) 7476 1114 17

E-mail: SugarOrders@asr-group.com

tlcustomercare@asr-group.com

Lisboa (Sidul):

Telefone: (+351) 219 405 581

E-mail: pedidos@asr-group.com

Sidul.Orders@asr-group.com

Questões Gerais:

Thames & Plaistow:

Recepção (8 horas – 17 horas / Seg. a Sex.)

Telefone: (+44) 207 476 4455

Lisboa (Sidul Açúcares):

Telefone: (+351) 219 405 581

E-mail: pedidos@asr-group.com



Informações de Contactos de Departamentos e Instalações

Departamento de Qualidade Corporativa Europa

Equipa EU de Documentos da Qualidade

E-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com

Paul Davidson

Director, Quality Management, Europe

Telemóvel: (+44) 786 060 7886

Email: paul.davidson@asr-group.com

Carol Griffiths

European Quality Systems Manager

Telemóvel: +44 758 307 3925

Email: carol.griffiths@asr-group.com

Magdalena Asiesiukiewicz

Quality Manager, 3PL Operations

Telefone: (+44) 207 540 1378

Telemóvel: (+44) 777 134 2246

E-mail: m.asiesiukiewicz@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

Unidades de Fabrico

Thames

Tate and Lyle Sugars
Thames Refinery
Factory Road Silvertown,
Londres, E16 2EW
Reino Unido

Raquel Entrena Delgado

Quality Manager
Telefone: (+44) 207-450-1096
Email: raquel.entrena-delgado@asr-group.com

Elizabeth J McColm

Plant Manager
Telefone: (+44) 207 540 1690
E-mail: Elizabeth.McColm@asr-group.com

Plaistow Wharf

Tate and Lyle Sugars Limited
Plaistow Wharf Knights Road,
Londres, E16 2AT
Reino Unido

Tuba Sirman

Quality Manager
Telefone: (+44) 207-540-5177
E-mail: tuba.sirman@asr-group.com

Michael Lydon

Plant Manager
Telefone: (+44) 204-557-3796
E-mail: Michael.lydon@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

Sidul Açúcares

Sidul Açúcares Unipessoal Lda
Estrada Nacional 10, km 10,6
2690-364 Santa Iria de Azóia
Lisboa
Portugal

Sofia Santiago

Quality Manager
Telefone: (+351) 219 405 500
E-mail: Sofia.Santiago@Asr-Group.com

Miguel Salgueiro

Refinery Manager
Telefone: (+351) 21-940-5592
E-mail: Miguel.Salgueiro@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

Resumo de Programas e Procedimentos (Perguntas Frequentes)

Alergénios:

No geral, os nossos produtos não contêm alergénios, tal como definido pela legislação da União Europeia.

Trabalhamos com uma política de ausência de frutos de casca rija nas fábricas de Plaistow, Thames e Lisboa e apesar de não serem manuseados nem processados frutos de casca rija, encontra-se em vigor uma política restritiva de manuseio dos mesmos.

Pode ser encontrada informação específica nas especificações do produto e uma declaração de alergénios.

Glúten:

Quase todos os açúcares e xaropes de açúcar na UE são derivados de açúcar de cana ou beterraba, que não contém glúten de trigo, cevada, centeio ou milho, que pode causar reações alérgicas em algumas pessoas. Um pequeno número de xaropes é derivado de outros cereais com menos de 20 ppm de glúten, que não é declarável de acordo com os requisitos de rotulagem de alérgenos da UE.

Informações específicas poderão ser encontradas nas especificações do produto e declaração de alérgenos.

Auditorias/Certificação:

Todas as instalações europeias do Grupo ASR possuem certificação GFSI. A refinaria de Thames, Plaistow Wharf estão certificadas pelo BRC (*British Retail Consortium*), tendo por base uma auditoria não anunciada anual. A certificação BRC é realizada pela *Lloyds Registered Quality Assurance* (LRQA).

A nossa refinaria de Lisboa possui uma certificação IFS anual, que é realizada pela *Lloyds Registered Quality Assurance* (LRQA).

Cópias de todos os certificados atuais, podem ser solicitadas mediante contacto, à Equipa Corporativa da Qualidade (QualityDocs-EU). A data de validade de cada certificado consta em cada um deles.



Certificados de Análise (BA's):

Os Certificados de análise (CoAs) estão disponíveis para todos os produtos que são vendidos em camião-cisterna a granel pelas fábricas de Thames e Plaistow e para todos os produtos industriais de Lisboa. O BA é um formato padrão e é gerado automaticamente no momento da expedição por um software comercial seguro e validado, podendo ser reencaminhado automaticamente para o correio eletrónico do cliente, mediante pedido. Os produtos embalados de menor dimensão, podem receber declarações anuais de conformidade mediante pedido.

País de Origem:

A maioria do nossos produtos são fabricados e embalados no Reino Unido e na Europa. Para mais informações, por favor consulte a especificação do produto. Alguns são processados no local de produção, expedidos e embalados no Reino Unido e na Europa. A cana-de-açúcar e a Beterraba crescem no mundo inteiro em climas tropicais e subtropicais. O fornecimento de rama de cana-de-açúcar é regulado pela Legislação Europeia, nomeadamente pela Diretiva 98/28/EC, existindo uma lista dos potenciais países fornecedores. Para mais informações, por favor, consulte a Lista da Origem da Rama de Açúcar.

Ética:

As instalações estão registadas na SEDEX sendo auditadas anualmente segundo a norma SMETA 4, incorporando o código de base da ETI. Os pedidos para criar ligação com as nossas páginas neste sistema devem ser feitos através da Equipa de Apoio ao Cliente, cujos dados se encontram na secção de contactos. Os pedidos de informações de auditoria devem ser remetidos ao Departamento de RH pelos contactos gerais indicados. Podem ser colocadas questões adicionais a Rafael Vayá, Vice President, Corporate Social Responsibility. E-mail: Rafael.vaya@asr-group.com

Segurança Alimentar/Qualidade Alimentar:

Consulte o ponto relativo ao HACCP em baixo, assim como a Declaração da HACCP e a Declaração de Grau Alimentar neste Infopack.



Organismos Geneticamente

Modificados (OGM):

Todos os produtos na UE são derivados de cana de açúcar e de Beterraba que não foi geneticamente modificada.

As nossas refinarias do Reino Unido e de Portugal realizaram acordos com fornecedores que aceitarão apenas rama de açúcar extraída apenas de cana e beterraba não GM. A cana GM apenas se encontrou comercialmente disponível recentemente, sendo que trabalhamos proximamente com os nossos fornecedores, de modo a assegurarmos que conseguimos manter o nosso estado de produto livre de OGM. Além disso, foram pedidas e obtidas garantias dos fornecedores de matéria-prima de que a produção foi levada a cabo apenas pelos meios convencionais.

É cumprido o Regulamento (CE) N.º 1829/2003 relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados e o Regulamento (CE) N.º 1830/2003 relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados. Poderá consultar a declaração sobre Organismos Geneticamente Modificados neste *Infopack*.

Boas Práticas de Fabrico (BPF):

A ASR documentou políticas de BPF que são aplicadas ativamente por todo o pessoal de supervisão e gestão. Todos os novos colaboradores recebem formação específica em BPF e, anualmente é realizada uma formação adicional que visa a sua atualização, a todos os colaboradores. Toda a formação em BPF é documentada.

HACCP:

Está em vigor e é utilizado um plano de Análise de Perigos e Ponto de Críticos de Controlo (HACCP) para todas as instalações da ASR referenciadas neste documento. Esta documentação faz parte do Plano de Segurança Alimentar aprovado no âmbito das normas GFSI. Segundo a política corporativa, não publicamos nem partilhamos cópias do plano HACCP completo nem os diagramas do fluxo do processo que fazem parte dos nossos Manuais de Segurança Alimentar. O plano completo pode ser analisado no local, no âmbito de uma visita à instalação solicitada e aprovada. Para mais informações, por favor, consulte a Declaração de



HACCP.

Medidas de controlo de qualidade e segurança alimentar finais, incluem detetores de metais, peneiros e filtros que são considerados PCC's durante todo o processo. Os Pontos de Controlo/Pré-requisitos Operacionais incluem ímanes terrestres e crivos. O Plano de Qualidade e Segurança Alimentar (HACCP) é criado com base em programas de pré-requisitos, todos focados na segurança alimentar e prevenção de uma possível contaminação. Todos os novos colaboradores recebem formação específica em HACCP e anualmente é realizada uma formação adicional de atualização a todos os colaboradores. Toda a formação em HACCP é documentada.

Kosher:

Quando apropriado, os produtos possuem a certificação Kosher pela Organização Rabínica *Beth Din (KLBD)* de Londres. A condição de "*Kosher Pareve or for Passover*" varia de produto para produto. Por favor, consultar a especificação do produto para mais informações.

Os certificados Kosher podem ser obtidos contactando a Equipa Corporativa da Qualidade (QualityDocs-EU), cujos dados se encontram nas informações de contacto;

Halal:

Os produtos da ASR não contêm álcool etílico, L-cisteína natural extraída de cabelo humano ou penas, gorduras e/ou extratos animais, sanguess de qualquer origem, plasma de sangue, carne de porco e/ou outros subprodutos de carne. Muitos produtos são certificados pela EHD ou EHA. Por favor, consulte a especificação do produto para obter mais detalhes. Estão disponíveis cópias de certificados através do contacto com a Equipa Corporativa da Qualidade (QualityDocs-EU), cujos dados se encontram nas informações de contacto;

Peneiração de Ingredientes:

A seleção de produtos secos e de fluxo livre, visa obter a conformidade com especificações do produto bem documentadas.



O açúcar em pó e o açúcar amarelo possuem características de fluidez únicas, não sendo possível a seleção ou diferenciação destes produtos com dispositivos de seleção convencionais devido ao elevado grau de humidade, à dimensão muito fina de partículas ou à natureza pegajosa do açúcar amarelo.

Seguros:

Todos os pedidos de certificados de seguros de responsabilidade têm de ser submetidos a Chris Winterling: Chris.Winterling@floridacrystals.com.

Irradiação:

Nenhum dos produtos produzidos pela ASR são irradiados ou tratados com Óxido de Etileno. Por favor consultar a *Declaração de Irradiação*.

Testes de Laboratório:

Os testes de qualidade física e química dos produtos em processamento e acabados, são realizados pelo laboratório de Garantia da Qualidade localizado nas refinarias. Os testes são realizados de acordo com o método ICUMSA e outros métodos documentados e validados. Por favor consultar a declaração *Laboratórios de Análise de Produtos*. Quando o produto é enviado para laboratórios externos, apenas são utilizados laboratórios acreditados ISO/IEC 17025 aprovados.

Codificação de Lotes:

Todos os produtos são marcados com um código de lote tendo por base um sistema de codificação corporativo. O código de lote oficial tem cinco dígitos. No entanto, também se pode verificar a existência de mais dígitos para ajudar na rastreabilidade da produção na refinaria ou fábrica. A descrição completa deste sistema encontra-se detalhada na *Declaração de Codificação de Lotes* incluída neste *Infopack*.

Microbiologia:

São realizados testes da atividade microbiológica de todos os produtos acabados usando um laboratório externo. Estes testes incluem, designadamente, leveduras, bolores, mesófilos, termófilos, etc. Também se realizam testes a organismos patogénicos de alguns grupos de produtos representativos. Por favor consultar a *Declaração de Segurança Microbiológica* incluída neste *Infopack*.



- FDS:** Pode ser obtida uma FDS para todos os produtos relevantes, contactando a Equipa Europeia de documentação da Qualidade (QualityDocs-EU), cujos dados se encontram nas informações de contacto.
- OVI/Solventes:** Não são utilizados nem produzidos solventes de Classe 1, Classe 2, Classe 3 e Tabela 4 no processo de refinação, com a única exceção mencionada. O álcool isopropílico é o único solvente da Classe 3 utilizado. Este material é usado para promover a produção de núcleos de cristalização e é totalmente evaporado durante a cristalização. Não são realizados testes de rotina, dada a ausência histórica de todos os voláteis.
- Controlo de Pragas:** Estão em vigor medidas de controlo de pragas em todas as instalações recorrendo a prestadores de serviços de controlo de pragas externos, aprovados e certificados. Todos os controlos são aprovados para utilização em instalações alimentares. Todas as aplicações são documentadas e todos os rótulos e FDS estão disponíveis
- Pesticidas e metais pesados:** É realizada uma monitorização regular de metais pesados e pesticidas em todas as nossas instalações, utilizando laboratórios externos com a acreditação ISO 17025. Por favor consultar a *Política de Monitorização de Contaminantes* incluída neste *Infopack*.
- Retirada/Recolha:** A ASR possui um procedimento de recolha e rastreabilidade estabelecido. Todos os materiais e ingredientes podem ser rastreados desde a receção na refinaria até ao envio para o cliente. São efetuados testes de rastreabilidade simulados, pelo menos trimestralmente, e recolhas simuladas anualmente. A eficácia destas recolhas simuladas é monitorizada pelo departamento técnico corporativo. Por favor consultar a *Declaração de Rastreabilidade e Recolha de Produto* incluída neste *Infopack*.

Reprocessamento:

Todos os produtos que não cumpram as especificações da ASR são segregados e rotulados para reprocessamento. Todo o reprocessamento é realizado usando os mesmos processos utilizados para a rama de cana de açúcar. Não existe reembalamento em nenhuma instalação. Todos os produtos não conformes são reprocessados em determinada fase do processo de refinação ou outros processos em unidades não dedicadas à refinação.

Certificação do Sistema de Qualidade:

Ver Auditorias/Certificação.

Saneamento/Higiene:

São estabelecidos e mantidos Calendários de Limpeza Geral para todos os departamentos nas instalações. A eficiência da limpeza é monitorizada mediante uma combinação de auditorias internas, interdepartamentais e dentro das instalações.

Orientações sobre Prazo de Validade:

A orientação sobre prazo de validade normal de todos os produtos ASR é apresentada mais adiante. Por favor consultar a *Declaração de Prazo de validade e Condições de conservação* incluída neste *Infopack*.

Especificações:

Podem ser obtidas as fichas de especificação para todos os produtos específicos da ASR contactando a Equipa Europeia de documentação da Qualidade (QualityDocs-EU), ou o seu contacto de vendas; cujos dados se encontram nas informações de contacto.

Rastreabilidade:

Ver o ponto relativo à Retirada/Recolha acima descrito na secção de *Codificação de Lotes* incluído neste *Infopack*.



Apresentação Geral da Refinação da Cana

Todos os açúcares refinados pela Tate & Lyle Sugars são provenientes da cana-de-açúcar cultivada em países tropicais e semitropicais. A cana-de-açúcar é uma gramínea tropical que cresce até cinco metros de altura e necessita de grandes quantidades de sol e água. A cana-de-açúcar cresce a partir de pequenos caules de cana, chamados "setts", que estão prontos a ser colhidos ao fim de onze a dezoito meses. As canas-de-açúcar produzem grandes quantidades de açúcar nas suas folhas semelhantes a palmas, o qual é armazenado na cana. Cada "set" pode produzir seis ou sete colheitas antes de ser substituído. A colheita é realizada mecanicamente ou à mão, sendo as folhas secas ou "lixo" muitas vezes queimadas previamente para facilitar a posterior colheita e processamento.



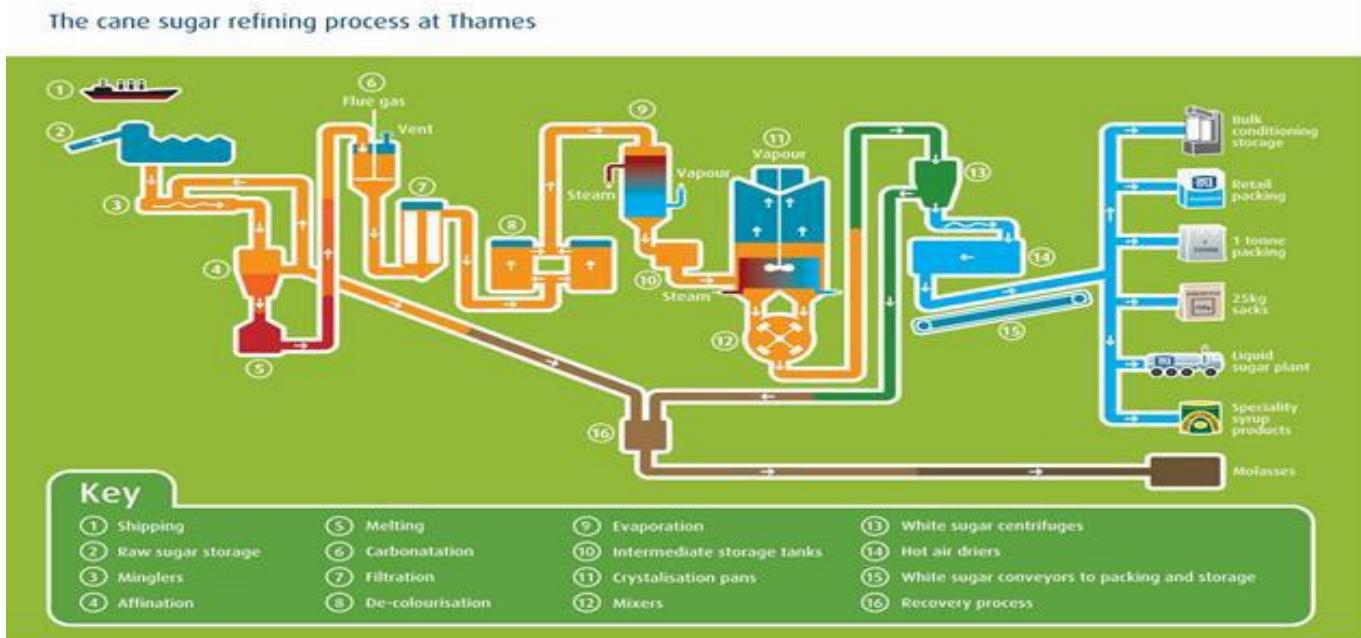
Depois de colhidas, as canas cortadas devem ser processadas o mais rapidamente possível para conservar o açúcar e impedir a degradação microbiana. A primeira etapa de processamento é realizada em fábricas próximas da área de cultivo. As canas são limpas, esmagadas e desfiadas, depois pulverizadas com água quente para extrair o sumo. O sumo é filtrado, concentrado por evaporação a vácuo, e cristalizado, antes de ser retirado do licor mãe por centrifugação.

Depois de ser atingido o limite económico da extração de açúcar do xarope de açúcar, obtém-se o restante líquido mãe, conhecido como "melaço". Assim como um componente natural em açúcares macios, trata-se de um subproduto útil que pode ser usado para processos de fermentação ou alimentação animal. O bagaço, a fibra residual da cana, é usado principalmente como combustível da caldeira na fábrica.

Neste ponto, o açúcar é parcialmente purificado e de uma forma microbiologicamente estável, concentrada e cristalizada, adequada para manuseamento, armazenamento e transporte a granel para refinarias do mundo inteiro.

A rama de cana-de-açúcar é enviada por transportadores a granel para centrais de refinação - normalmente situadas junto a terminais de águas profundas como a refinaria da Tate & Lyle Sugars em Londres. Os armazéns da nossa refinaria de Thames podem guardar até 70.000 toneladas – suficiente para fornecer a refinaria durante cerca de 20 dias de produção normal.

Fluxo do Processo de Refinação da Cana-de-Açúcar



O fluxo do processo em Lisboa é semelhante a Thames.

Afinação e Fusão (pontos 4 e 5 da imagem)

A rama de açúcar é feita de cristais de açúcar que possuem uma fina película de impurezas na superfície. É misturada com xarope impuro quente (60 °C) que amolece a película. Esta mistura, conhecida como magma, é uma massa viscosa castanha escura. O magma enviado a seguir para um conjunto de 14 centrífugas, cada uma com uma velocidade de rotação de até 1.050 rpm com um ciclo por lote de cerca de dois minutos.

Esta força centrífuga, separa os cristais em bruto do xarope em bruto impuro. O açúcar é pulverizado com água por alguns segundos durante a rotação, o que ajuda a retirar os últimos vestígios de xarope impuro. Os cristais de açúcar em bruto limpos nestas máquinas de centrifugação são depois dissolvidos em água para produzir licor bruto. O grau de pureza de açúcar deste licor é entre os 97% e 99%. Este licor de açúcar parcialmente purificado vai agora para o próximo processo de refinação, a carbonatação, que vai clarear o licor e retirar alguma cor.

Carbonatação e filtração (pontos 6 e 7 da imagem)

É misturado leite de cal (cal hidratada) com o licor bruto e passado dióxido de carbono pela mistura. O dióxido de carbono reage com a cal para formar carbonato de cálcio (lamas), o que precipita os sólidos suspensos tornando mais fácil removê-los por filtração. O subproduto (lamas) é usado normalmente em terrenos agrícolas para melhorar o solo.



Processo de Descoloração (ponto 8 da imagem)

O licor processado por Filtração é passado através de resinas de permuta iônica para remover moléculas de cor dissolvidas. A resina é regenerada no local usando solução de cloreto de sódio (salmoura) e o sal recuperado a partir do regenerante adicionado, recorrendo a uma tecnologia de nanofiltração. O licor passa através de uma fase de polimento final usando carbono ativo granular (de uma fonte mineral) em Thames; o processo de Lisboa, que está concebido para um processamento menor, não possui esta fase de carbono ativado granular.

Evaporação e Cristalização (pontos 9 a 11 da imagem)

Os anteriores processos de refinação foram realizados em licores com uma concentração de 60% a 65%. É usado um evaporador nesta fase para remover alguma da água antes da cristalização. O licor resultante, conhecido como licor fino evaporado, tem cerca de 74% de sólidos.

O licor fino é colocado em depósitos de vácuo a granel em que são produzidos cristais de açúcar. O licor é aquecido indiretamente por vapor até cerca de 80 °C, onde ferve sob o vácuo aplicado ao recipiente. A utilização de um vácuo e a consequente temperatura reduzida, ajuda a minimizar a criação de cor durante o processo. A dimensão das partículas dos produtos finais de cristais é determinada por controlo do processo de cristalização.

Separação e Secagem (pontos 12 a 15 da imagem)

A mistura de cristais de açúcar e licor (massa cozida) é centrifugada para separar os cristais de açúcar brancos. Em Thames, o xarope resultante da separação, que ainda contém quantidades significativas de açúcar, é enviado para uma segunda e depois terceira fase de cristalização, para garantir que o rendimento é maximizado sem comprometer a qualidade do produto. Este xarope é conhecido como xarope "jet" (de um termo histórico francês de refinação). Em Lisboa há apenas uma fase de cristalização e é usado um processo conhecido como "nova fervura", em que os jets são devolvidos ao ponto 11 do evaporador e misturados com licor fino e cristalizados novamente. Ao ajustar misturas, podem ser cristalizados açúcares de diversas cores.

Os cristais de açúcar separados, descarregados das centrífugas, ainda contêm até 1% de humidade. Esta é retirada passando o açúcar ou por um secador rotativo de duas etapas ou num secador de leito fluidizado, através do qual é passado ar filtrado e aquecido.

O nível de humidade do açúcar nesta fase é cerca de 0,06%. Nos silos de armazenamento dá-se uma secagem complementar.



Distribuição do Produto (última parte da imagem)

Os silos de armazenamento vão de pequenos funis de serviço por cima de máquinas de embalar a silos de 10.000 toneladas que são o meio principal de armazenamento de Açúcar Granulado. Dentro do silo, a temperatura e a humidade são controladas para impedir a aglomeração.

São usados outros processos como processo de produção de rama, peneiração e mistura para fazer Açúcar em Pó, Açúcar Refinado e Açúcares Amarelos (parte da secção de Produtos Especializados, que também inclui xaropes e melaços).



OUR FAMILY OF BRANDS

2 de Janeiro de 2025

Para os devidos efeitos:

Comércio Justo do Açúcar da Tate & Lyle Sugar

Confirma-se que a Tate & Lyle Sugars compra Rama de Cana-de-Açúcar de Comércio Justo para processamento na Refinaria de Thames em Londres, no Reino Unido. O açúcar refinado dela proveniente, é vendido tanto como produto de retalho, como produto industrial (quando acordado no âmbito do fornecimento).

Adicionalmente a esta declaração, a Tate & Lyle Sugars possui um Certificado de Conformidade da FLO-Cert GmbH, que certifica empresas para a importação, fabrico e processamento de Produtos do Comércio Justo; o FLO ID da Tate & Lyle Sugars é o 6075 e o FLO ID da Sidul Açúcares é o 28422. A nossa certificação Fairtrade permite o uso do Grupo *Mass Balance*.

Atualmente, compramos rama de cana de açúcar proveniente das localizadas listadas na tabela abaixo:

Traders (Mills / exportadores)	
Belize Sugar Industries (BSI):	FLO ID 19262
Eswatini Sugar Association (ESA):	FLO ID 28064
Fiji Sugar Corporation (FSC)	FLO ID 26095
Paraguay Azucarera Paraguaya S.A (AZPA):	FLO ID 3514



OUR FAMILY OF BRANDS

Organizações de pequenos produtores (Grupos de agricultores)	
Belize	
Belize Sugar Cane Farmers Association (BSCFA):	FLO ID 18980
Progressive Sugar Cane Producers Association (PSCAP):	FLO ID 33018
Corozal Sugar Cane Producers Association (CSCPA):	FLO ID 32970
Northern Sugar Cane Growers Association	FLO ID 42817
Swazilândia (Eswatini)	
MM&N Farmers (Public) Company Limited	FLO ID 27960
Mavalela One Farmers Association Ltd	FLO ID 28928
Komati Downstream Development Project Farmers Federation	FLO ID 27935
Maplotini Multi-Purpose Cooperative Society Limited	FLO ID 28887
Dvokolwako Fair Trade Farmers Association	FLO ID 27952
Phakama Mafucula (Pty) Ltd	FLO ID 27934
Fiji	
Labasa Cane Producers Association (LCPA)	FLO ID 25351
Lautoka Cane Producers Association (LtCPA).	FLO ID 28108
Rarawai & Penang Cane Producers Association (RP-CPA).	FLO ID 28109
Paraguay	
Cooperativa Multiactiva de Producción, Comercialización, Consumo, Ahorro y Crédito Montillo Ltda.	FLO ID 1479
Asociación Orgánica Central - ASAGOC	FLO ID 27021
Asociación de Productores Orgánicos Ybytyruzu - APOY	FLO ID 28643
Cooperativa Multiactiva de Producción Agropecuaria Ahorro y Crédito Cañaveral Ltda	FLO ID 28715
Asociación de Cañicultores Orgánicos y Convencionales de la Zona Central	FLO ID 2964
APACACU Asociación de Pequeños Productores Agrícolas, Cañeros y afines de Colonias Unificadas	FLO ID 29831

Esta informação está de acordo com a data acima indicada. O estado da certificação poderá alterar, pelo que recomendamos verificação via Plataforma *Fairtrade Ecert* para informação mais actualizada.

Estamos certos de que esta informação será suficiente. Se necessitar de mais informação, por favor contacte-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

Para os devidos efeitos:

Origem da Matéria-Prima 2025

Argentina	Guadeloupe	Mexico
Austrália	Guatemala	Moçambique
Belize	Guiana	Nicaragua
Brasil	Honduras	Panama
Costa Rica	Jamaica	Peru
El Salvador	Laos	Ilhas Reunião
Eswatini (formalmente Swazilândia)	Malawi	Africa do Sul
Fiji	Maurícias	Zambia

Todos os referidos países são fornecedores potenciais, embora não necessariamente atuais, fornecedores de rama de açúcar para Tate and Lyle e Sidul Açúcares em 2025. Os clientes serão atempadamente notificados se houver a inclusão de algum país à lista do corrente ano.

A mudança contínua no mercado mundial de açúcar de cana, tanto em termos de fluxos comerciais assim como de padrões climáticos, exige a necessidade de atualização regular da nossa lista de fornecedores de açúcar bruto. Como refinador global de cana-de-açúcar bruta, trabalhamos em estreita colaboração com nossas refinarias e fornecedores de todos os países listados, de forma a garantir que a cana que adquirimos seja produzida de forma ambiental e ética de acordo com os mais altos padrões.

Origens dos Produtos Co- Manufactured 2025 (incluindo Açúcar Mascavado, Orgânico e de Beterraba)

Argentina	França	Paraguai
Alemanha	Guatemala	Polónia
Belize	Malawi	Portugal
Colombia	Maurícias	EUA
El Salvador	Mexico	
Eswatini (formalmente Swazilândia)	Nicaragua	

A lista de potenciais países fornecedores é válida no momento da sua emissão e pode estar sujeita a alterações devido a forças regulatórias e de mercado. Estamos certos de que esta informação será suficiente. Se necessitar de mais informação, por favor contacte-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com



9 de Janeiro de 2025

Para os devidos efeitos:

Sustentabilidade do Fornecimento da Matéria-Prima do Açúcar

A Tate & Lyle Sugars e a Sidul, compram açúcar bruto a países subtropicais conforme o permitido pela Política Agrícola da UE. Estes países podem ser africanos, países das Caraíbas e do Pacífico, países em desenvolvimento com os quais a UE possua acordos de "Tudo Menos Armas", ou mais recentemente aqueles em que o açúcar seja parte de um acordo de comércio recíproco. Todos os potenciais países fornecedores estão enumerados na declaração *Origem da Matéria Prima*.

Encontramo-nos por isso, empenhados em garantir que são mantidas práticas sustentáveis ao longo da nossa operação, incluindo na nossa cadeia de valor de açúcar bruto. Para este efeito, todos os trabalhadores da empresa e todos os nossos fornecedores são obrigados a cumprir o Código de Ética e Conduta de Negócios do Grupo ASR e a Política de Abastecimento Ético do Grupo ASR.

Os fornecedores são incentivados a aderir à SEDEX e a preencher um questionário de ética online. Estamos a trabalhar com os nossos fornecedores para que adotem um responsável sistema de aprovisionamento de modo a ser objeto de auditoria, incluindo Bonsucro e ProTerra. O nosso objetivo é avaliar políticas e práticas de organizações no que respeita a:

- Cumprimento da lei e dos acordos internacionais;
- Direitos Humanos, políticas de responsabilidade social e práticas laborais;
- Responsabilidade nas relações com trabalhadores e com a comunidade;
- Eficácia na gestão ambiental e de serviços ambientais;
- Ausência de Organismos Geneticamente Modificados (OGM);
- Poluição e gestão eficaz de resíduos;
- Gestão conservadora da água;
- Eficácia na gestão de gases de estufa e energia;
- Adoção da importância do seguimento de boas práticas agrícolas;



OUR FAMILY OF BRANDS

Sempre que as práticas de um fornecedor fiquem aquém do esperado, é acordado com o fornecedor um plano de ação e o progresso é monitorizado. O nosso objetivo é atingir 100% de açúcar sustentável. Para acompanhar os nossos progressos e para mais informações por favor visite o nosso website:

<https://www.sustainablyrefined.com>

A TLS é um importante canal de compra de açúcar de comércio livre a nível mundial e apoiou grupos de agricultores com certificação de comércio livre no ano passado no Belize, Suazilândia e Jamaica.

Teremos todo o gosto em fornecer mais informações sobre o programa, devendo para isso solicita-la. Para colocar perguntas sobre as nossas operações, deverá contactar Julia Clark, Chefe de Ética do Açúcar da TLS; Julia.Clark@asr-group.com e para questões relativas ao nosso programa global, contacte Rafael Vayá; Rafael.Vaya@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

1 de Janeiro de 2025

Para os devidos efeitos:

Membro da SEDEX

A T&L Sugars Limited e a Sidul Açúcares tem o prazer de ser membro da SEDEX. Os números de referência das nossas instalações são:

O número de referência do grupo é: ZC1093152

Os números de referência das refinarias são:

Thames (SHARED): ZS131427314

Plaistow (SHARED): ZS131427311

Sidul Açúcares: ZS1030670

Deverá remeter quaisquer questões relativas a este tema, ou às Auditorias de Ética locais, a Gaynor Powley, Diretor Sénior de RH, Europa, para Gaynor.Powley@asr-group.com.



OUR FAMILY OF BRANDS

Para os devidos efeitos:

Organismos Geneticamente Modificados

Açúcares e produtos derivados do açúcar:

Todos os açúcares e xaropes de açúcar da Tate & Lyle Sugars no Reino Unido e da Sidul em Portugal, são derivados de cana-de-açúcar importada que não foi geneticamente modificada.

Estamos a monitorizar de perto o desenvolvimento da cana GM no Centro do Sul do Brasil. Atualmente, quantidades mínimas de cana-de-açúcar geneticamente modificada estão disponíveis comercialmente nesta região. Os nossos contratos com fornecedores especificam que, o açúcar bruto deve ser extraído de cana não geneticamente modificada, e a nossa rota de abastecimento aprovada a partir desta região tem certificação GM IP.

Outros produtos:

Paralelamente ao acima referido, recebemos a confirmação dos nossos fornecedores de ingredientes e auxiliares de processo, que todos estes foram produzidos exclusivamente por meios convencionais, incluindo o milho e produtos derivados.

Esta política está em conformidade com os Regulamentos (EC) No.1829 / 2003 sobre alimentos geneticamente modificados para alimentos e rações e o Regulamento (EC) No.1830 / 2003 sobre a rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados.

Estamos certos de que esta informação será suficiente. Se necessitar de mais informação, por favor contacte-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

4 de Janeiro de 2025

Para os devidos efeitos,

Declaração HACCP (Segurança e Qualidade Alimentar)

Em resposta a pedidos de clientes que solicitam documentação de HACCP e diagramas de fluxo aplicáveis a produtos fabricados nas nossas refinarias e fábricas, as seguintes declarações resumem a nossa posição relativamente a este tópico.

Cada uma das nossas instalações está certificada segundo uma norma da Iniciativa de Segurança Alimentar Global (GFSI) nos seguintes termos:

- Thames- BRC Global Standard
- Lisboa - IFS Food
- Plaistow- BRC Global Standard

Estas normas GFSI, são códigos de segurança alimentar que utilizam os princípios mencionados na metodologia HACCP e a certificação indica que todos os requisitos de Segurança Alimentar das normas, incluindo o HACCP, foram perfeitamente compreendidos e implementados.

O Sistema de Gestão da Qualidade, incluindo o HACCP, é documentado, revisto, verificado e validado em cada instalação fabril. Este órgão de informação geral é controlado e a maior parte da documentação é confidencial. Assim, o conteúdo deste Sistema, incluindo diagramas de fluxos detalhados, elaborados durante o processo de HACCP, não pode ser partilhado ou encaminhado para clientes.

Mediante pedido, o certificado que comprova que uma das nossas unidades fabris está habilitada para o cumprimento dos requisitos da norma específica da Iniciativa de Segurança Alimentar Global poderá ser entregue. Para seu esclarecimento, a data de validade é apresentada neste mesmo certificado. Se necessário, sujeito a avaliações comerciais, a documentação do plano de HACCP, incluindo diagramas do fluxo detalhado do processo e PCC's, pode ser revista numa unidade fabril individual com a equipa de GQ/Segurança Alimentar apropriada.

Estamos certos de que esta informação será suficiente. Se necessitar de mais informação, por favor contacte-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

Para os devidos efeitos,

Avaliação da Cadeia de Valor da Cana-de-açúcar (VACCP)

A cadeia de valor da cana-de-açúcar é bastante curta, pois a rama da cana-de-açúcar comprada para fornecer as nossas refinarias não é considerada um produto alimentar. Assim, a cadeia de valor alimentar convencional para o açúcar é:

- Refinaria e Embalamento
- Embalamento (quando não embalado no local de refinação)
- Armazenamento
- Cliente

Se for considerada a secção não alimentar da cadeia de valor do açúcar bruto, os passos adicionais são:

- Campo
- Produção de rama
- Armazenamento (quando não é armazenado no local de Produção de rama)
- Transporte
- Refinaria

A adulteração do açúcar bruto é improvável devido ao seu baixo valor, já que o açúcar é pago segundo o teor de açúcar.

O açúcar acabado deixa a refinaria em embalagens de qualquer tamanho entre 2,5g e 25 t. Todos os pacotes são fechados com cola ou calor, ou possuem selos invioláveis visíveis, sendo também todas as paletes envolvidas por esticadores.

Determinados açúcares, como o Demerara ou Mascavado, Orgânico e Açúcares de Beterraba são preparados no processo de Produção de rama no país de origem, neste caso os passos são os seguintes

- Produção de rama e embalagem
- Transporte
- Armazenamento
- Re-embalamento na UE (se necessário)
- Armazenamento
- Cliente

O açúcar é transportado em cisternas ou em sacos selados de 50 kg, 25 kg ou 1T, sendo cada entrega inspecionada à chegada ao contentor de carga.

Estamos certos de que esta informação será suficiente. Se necessitar de mais informação, por favor contacte-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com



Para os devidos efeitos,

Declaração de Análise de Pontos Críticos de Ameaças (TACCP)

De forma a responder aos pedidos dos nossos clientes relativamente à solicitação da documentação relacionada com o TACCP aplicável aos produtos fabricados nas nossas refinarias e fábricas, as declarações seguintes resumem a nossa posição relativamente a esse assunto.

Cada uma das nossas instalações é certificada por um padrão da *Global Food Safety Initiative* (GFSI) da seguinte forma:

- Thames- BRC Global Standard
- Lisboa - IFS Food
- Plaistow- BRC Global Standard

Estes padrões reconhecidos pela GFSI são códigos de segurança alimentar, que utilizam esses princípios, referidos como TACCP e a certificação indica que todos os requisitos de segurança alimentar dos padrões, incluindo o TACCP, foram completamente compreendidos e implementados.

Os Sistemas de Segurança do Local, incluindo os controlos relacionados ao TACCP, são revistos, verificados e validados em cada instalação operacional. Esta informação é considerada confidencial e como espectável, não queremos que caia em mãos erradas. Assim, as informações relativas a esses controlos não podem ser reproduzidas ou encaminhadas aos clientes.

Mediante solicitação, os certificados GFSI das nossas instalações poderão ser fornecidos. Tais certificados, demonstram que o local atende aos requisitos da Iniciativa Global de Segurança Alimentar específica. A data de expiração é mostrada no certificado para sua informação. Se necessário, sujeito a considerações comerciais, os sistemas e verificações de Segurança do Local podem ser revistos nas próprias instalações, mediante acompanhamento de pessoal apropriado de QA/Segurança Alimentar.

Acreditamos que esta informação é suficiente. Caso necessite de informações adicionais, não hesite em contactar-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com

1 de Janeiro de 2025

Para os devidos efeitos:

Rastreabilidade e Recolha de Produto

Em linha com as exigências legislativas e dos nossos clientes, são realizados testes de simulação de recolhas/rastreabilidade.

O sistema de rastreabilidade segue o princípio "um para cima, um para baixo", o que significa que é possível retroceder desde do transporte de açúcar bruto recebido para saber o país de origem, e avançar até à entrega ao cliente ou ao contentor de carga em que foi entregue.

Como a rama de cana-de-açúcar é comprada a cooperativas, governos e produtores de cana-de-açúcar intermediários, apenas podemos rastrear descendente mente até aos transportes individuais e não efetuar o rastreio ao nível dos produtores individuais.

São realizados normalmente testes de rastreabilidade, segundo as normas do setor, de quatro horas, incluindo registo de lote, registo de formação, datas de receção de matéria-prima e fornecedores, registo de limpeza em registo da GQ e rastreabilidade do material de embalagem.

Os testes de rastreabilidade devem ser realizados e revistos apenas no âmbito de uma auditoria, pelo que não serão realizados fora deste âmbito.

Os testes de simulação de recolha têm como principal objetivo a rastreabilidade a jusante, além de identificar para onde foi o produto.

Deverá ler também a nossa Declaração de Codificação de Lotes em articulação com este documento.

A tabela da pagina seguinte resume o processo de rastreabilidade:



OUR FAMILY OF BRANDS

Com que frequência a rastreabilidade é testada?	Mínimo trimestralmente
Qual a informação de que necessito?	Para produtos a granel: O número de entrega (818XXXX) e o número de lote. Produtos embalados: O código de lote, descrição do produto e número de entrega (se conhecido).
Descrição do sistema de codificação de lotes em vigor	As entregas a granel em camião-cisterna utilizam o número de entrega (começa em 818) e um código de lote composto pela seguinte sequência: Para produtos da Tate & Lyle Sugars, o código de lote são os primeiros 5 dígitos: Caráter 1 Local (por ex. T Thames, P = Plaistow, L = Lisboa) Dígitos 2 Ano da Década Dígitos 3, 4, 5 Dia do Ano <i>Podem ser incluídos dígitos adicionais para informação interna:</i> Dígitos 6, 7 Hora de embalamento (Thames/Plaistow) Dígitos 8 Linha (apenas quando são usadas linhas múltiplas para o produto). Os produtos industriais embalados são rotulados com o código de lote usando a sequência acima referida. É útil se for conhecido o número de entrega.
Os números de lote são registados?	Sim
Que amostras são mantidas?	É conservado durante um ano, um frasco de amostra de açúcar de cada navio que chega ao local. Uma amostra composta semanal de açúcar granulado é mantida durante um ano. Uma amostra de xaropes especiais é mantida durante um mês. Não são mantidas amostras de materiais de embalagem.

Estamos certos de que esta informação será suficiente. Se necessitar de mais informação, por favor contacte-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com



4 de Janeiro de 2025

Para os devidos efeitos:

Codificação de Lotes

A refinação de açúcar é um processo contínuo e definimos um lote como 24h de produção.

Para produtos da Tate & Lyle Sugars o código do lote é constituído pelos primeiros 5 dígitos, enquanto para a Sidul os primeiros 7 dígitos são importantes:

Dígito 1	Local (por ex. T = Thames, P = Plaistow, L = Lisboa)
Dígito 2	Ano da Década (por ex. 1 corresponde a 2021)
Dígitos 3, 4, 5	Dia do ano de acordo com o Calendário Juliano.

Podem ser incluídos dígitos adicionais para informação interna

Dígitos 6-10	Hora de embalamento (Thames/Plaistow) ou Localização Embalamento (silos, linhas) (Lisboa)
Digit 8	Linha (apenas quando são usadas linhas múltiplas para o produto).

Deverá indicar o nome do produto e todos os dígitos para a rastreabilidade completa do produto, mas para efeitos de distinção de lotes apenas os primeiros 5 dígitos são relevantes para produtos da TLS e Sidul.

Todos os códigos com os mesmos primeiros 5 dígitos são do mesmo lote e devem ser considerados homogéneos aquando produzidos na mesma instalação.

Anos Bissextos

29 de fevereiro é 060

31 de dezembro é 366

Para obter informação adicional, por favor veja a nossa declaração de codificação de lotes.



OUR FAMILY OF BRANDS

3 de Janeiro de 2025

Para os devidos efeitos,

Procedimento de Reclamações

Acreditamos que lhe iremos proporcionar um bom serviço. No entanto, na infeliz circunstância de ter de reclamar, deverá ter em conta o que se segue.

Se existir uma reclamação com fundamento relativamente ao processo de entrega (produto ou serviço), deverá contactar o nosso **Departamento de Apoio ao Cliente** e comunicar a situação:

Thames, Plaistow:

Industrial & Food Service

Telefone: (+44) 0207 476 1114

E-mail: SugarOrders@asr-group.com

Retalho (Consumer Services team):

Telefone: (+44) 0121 683 8391

E-mail: TLCustomerCare@asr-group.com

E-mail: WhitworthsCustomerCare@asr-group.com

Telefone: (+351) 219 405 581

E-mail: pedidos@asr-group.com

Sidul Açúcares:

O mínimo de informação a ser fornecida é a seguinte:

Número de entrega TLS/ Sidul ou Código de lote

Natureza da não conformidade.

Quantidade de produto potencialmente afetado.

A reclamação será registada numa base de dados e enviada uma notificação para o Departamento de Qualidade.

O Departamento de Qualidade pode solicitar uma amostra ou fotografia(s) para auxiliar a investigação.

A reclamação será investigada pelo Departamento relevante com o apoio do Departamento de Qualidade.

Será preparada uma resposta formal à reclamação pelo Departamento de Operações e pelo Departamento de Qualidade. Quaisquer questões relativas à substituição ou crédito pela mercadoria afetada terão de ser dirigidas ao Responsável de Vendas.



OUR FAMILY OF BRANDS

Infelizmente, devido à multiplicidade de diferentes formatos de Cliente para resposta a reclamações, não é possível a personalização da resposta aos mesmos. O seu contacto comercial responderá normalmente com um relatório *standart*, indicando a investigação, respetiva causa e as ações corretivas e preventivas, conforme apropriado.

É pretendido dar resposta a reclamações em 14 dias após a receção de amostras ou fotografias.

Estamos certos de que esta informação será suficiente. Se necessitar de mais informação, por favor contacte-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

3 de Janeiro de 2025

Política de Auditorias e Inquéritos de Clientes

A Tate & Lyle Sugars e a Sidul Açúcares têm mais de 100 clientes industriais, sendo ainda fornecidos adicionalmente via distribuidores.

Auditorias:

Infelizmente, não é possível permitir e receber auditorias para todos os Clientes que as solicitam. No entanto, para transmitir a confiança de que cumprimos as normas exigidas, mantemos a certificação aprovada pela Iniciativa de Normas Alimentares Globais (GFSI) nas nossas instalações. Estas podem ser:

BRC (Thames & Plaistow)

IFS (Sidul Açúcares, Portugal)

Os fatores que se seguem são considerados sempre que é recebido qualquer pedido de auditoria:

- Valor do contrato (atual ou potencial).
- Histórico de desempenho.
- Tempo decorrido desde a última auditoria.
- Rota de fornecimento;

Estamos preparados para partilhar relatórios de auditoria com Clientes de modo a satisfazer parcialmente a sua necessidade de realização de uma possível auditoria. No entanto, antes de podermos fazê-lo, tem de ser aprovado um acordo de confidencialidade. Se pretender avançar com o mesmo, deve ser feito um pedido ao nosso Responsável de Vendas.

Questionários:

Recebemos mais de 2000 pedidos de informações de produtos e questionários de autoavaliação de clientes por ano. Infelizmente, não nos é possível responder a todos personalizadamente. A primeira resposta a qualquer pedido será contemplada com o envio do *Infopack* ao Cliente. Se um cliente continuar a pedir o preenchimento do documento com o seu próprio formato, iremos tomar alguns fatores em consideração, tais como auditorias, ao definir se devemos ou não cumprir este requisito. Isto inclui pedidos de dados de embalagem. Quando o produto da nossa marca é vendido, Tate & Lyle Sugars e a Sidul Açúcares são



OUR FAMILY OF BRANDS

responsáveis pela submissão dos dados de embalagem. Quando são vendidos produtos de marca do cliente, fornecemos a informação sobre o Ecovardis, que pode ser extraída se não for utilizada pelo cliente, mas os formulários de recolha de dados individuais não podem, infelizmente, ser preenchidos. Para mais informações, consulte a nossa declaração na página seguinte

Deverá contactar o Responsável de Vendas se não tiver sido possível satisfazer os seus requisitos.



OUR FAMILY OF BRANDS

13 de Janeiro 2025

Para os devidos efeitos:

Declaração de Responsabilidade Alargada do Produtor para as embalagens

Agradecemos o envio do pedido de dados que nos solicitou para podermos elaborar a sua proposta de EPR.

Ao abrigo dos regulamentos EPR, somos obrigados a comunicar os dados relativos às embalagens da nossa própria marca e concluímos o nosso primeiro relatório. Compreendemos que é nossa obrigação apresentar estes dados e que somos responsáveis por quaisquer taxas governamentais aplicadas contra estes dados.

Também sabemos que, na qualidade de “produtores” do seu produto de marca própria, necessita destes dados para a sua apresentação, juntamente com os dados da embalagem dos componentes de quaisquer produtos de marca própria que lhe forneçamos, e isto constituiu uma parte essencial do nosso exercício de recolha de dados sobre embalagens nos últimos 6-9 meses.

Como tal, devolveremos obviamente os dados dos seus componentes exigidos pelo regulamento.

No entanto, reparámos que a folha de cálculo dos dados dos componentes que enviou contém uma série de pedidos de dados que não fazem parte dos actuais requisitos regulamentares no âmbito do EPR - por exemplo, percentagem/tipo de conteúdo reciclado, transparência, cor da embalagem e OPRL. Embora compreendamos a lógica provável subjacente (para possíveis requisitos futuros do EPR), não dispomos atualmente de todas estas informações no nosso sistema de comunicação. Por conseguinte, preencheremos os campos de dados dos componentes exigidos pelos regulamentos do EPR (de acordo com o nosso próprio relatório) e trabalharemos no sentido de registar estes dados adicionais, se a legislação o exigir no futuro.

O ficheiro em anexo contém os dados que lhe permitem cumprir os requisitos dos regulamentos EPR



OUR FAMILY OF BRANDS

Para os devidos efeitos:

Seguros

Deverá ter em conta que podem ser obtidos Certificados de Seguros de Responsabilidade enviando um pedido escrito para Chris.Winterling@FloridaCrystals.com.



OUR FAMILY OF BRANDS

Declaração da Política Qualidade e Segurança Alimentar

Quality System Document
Corporate Management Policy
Quality and Food Safety Policy

Issue Date: Pre-July 1, 2010

Revision Date: October 8, 2024



Introduction

Florida Crystals Corporation/ASR Group (FCC/ASR) and all of its direct and indirect subsidiaries are committed to providing quality products and timely services which consistently meet or exceed customer expectations. To do so, FCC/ASR has implemented, and strictly adheres to its Food Safety and Quality Management System.

This Statement* represents the commitment of FCC/ASR management and its work force to food safety and the production of quality products.

Statement of Management

Our corporate objective is to assure the safety, legality, and authenticity of our products to meet the food safety and quality expectations by our consumers and our customers. To achieve this objective, FCC/ASR strictly adheres to the detailed requirements contained in our Food Safety and Quality Management System and complies with all applicable regulatory requirements. We also comply with geographically appropriate GFSI certified food safety audit standards (SQF, BRC, FSSC 22000 or IFS), religious food requirements and participation in organic and fair-trade programs for specific products. We do all of this in an ethically and environmentally conscious manner while being sustained through innovation, continuous improvement, effective food safety management systems, and effective food quality management systems.

Our Commitment

Our corporate objective is furthered by the sincere commitment of FCC/ASR management and its dedicated employees. Management provides guidance and resources through specialized training sessions, periodic quality system reviews, and a comprehensive HACCP-based quality system supported by sound prerequisite programs. Employees strive daily to produce the safest and highest quality products and provide the best service possible to our customers.

We recognize that our commitment to a quality culture is essential to not only FCC/ASR's continued success and the value of our multiple brands, but to our customer's continued success as well. At FCC/ASR, we are committed to the development, manufacture and delivery of high-quality products that meet both our own quality standards and the requirements of our customers.



Luis J. Fernandez
Chairman and President of ASR Group
Co-President of Florida Crystals

*This Statement has been prepared in English only for the U.S. facilities located in Baltimore, MD, Chalmette, LA, Crockett, CA, Yonkers, NY, Calumet, IL, Chicago, IL, Cleveland, OH, Buffalo, NY, Nashville, TN, Loxahatchee, FL, South Bay, FL and Pahokee, FL; the Canadian facilities located in Toronto, ON and Belleville, ON; the European facilities located in London (Thames), UK, London (Plaistow), UK and the facility in Belize as all employees are required to understand English. If requested, the Statement will also be made available in French for the Toronto or Belleville facilities. This Statement has been prepared in Spanish for the facilities in Fortin, MX, and Veracruz, MX; and in Portuguese for the facility located in Lisbon, PT. Certification to the current GMP+ International scheme is also maintained, where applicable.

This is a Controlled Document when viewed via web browser
on <https://floridacrystals.sharepoint.com/sites/ASRGroup/> or
stamped "Controlled Copy". Any other version of this
document is an "Uncontrolled Copy".



Associações Técnicas e Comerciais

Para nos mantermos informados sobre desenvolvimentos no setor do açúcar e nos setores dos nossos Clientes, somos membros (e participantes ativos em algumas) das seguintes organizações:

Society of Food Hygiene and Technology (SOFHT)

Campden BRI

British Soft Drinks Association (BSDA)

Soil Association

Fairtrade Foundation

International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis (ICUMSA)

International Pharmaceutical Excipients Council Europe (IPEC Europe)

Brewing, Food & Beverage Industry Suppliers Association (BFBI)

Food and Drink Federation (FDF)

Portuguese Chamber of Commerce and Industry

Sugar Association of London

ARAP - Refined Sugar Association of Portugal



OUR FAMILY OF BRANDS

Laboratórios de Análises a Produtos

A análise dos produtos realiza-se nas refinarias de Thames e Lisboa usando laboratórios selecionados contratados.

Laboratório da refinaria de Thames- Tate and Lyle Sugars

Encontra-se abrangido pela certificação de Segurança Alimentar BRC. Além disso, participamos no *ring testing* do *Sugar Users Proficiency Scheme* (SUPS) para analíticos comuns com vista a demonstrar a competência do laboratório.

Refinaria de Lisboa- Sidul Açúcares

Está abrangida pela certificação IFS Food. São realizados *ring testing* determinados, com a norma laboratorial ISO/IEC 17025 com o intuito de demonstração de competência.

Laboratórios Contratados

Os laboratórios contratados são usados predominantemente para análises microbiológicas, metais pesados e pesticidas. Os laboratórios que utilizamos são acreditados de acordo com a ISO/IEC 17025 ou equivalente.



OUR FAMILY OF BRANDS

09 de Janeiro de 2025

Para os devidos efeitos:

Declaração da UE e do Reino Unido sobre contaminantes em géneros alimentícios

A presente declaração destina-se a confirmar que a T&L Sugars Limited (empresa do Reino Unido) e a Sidul Açúcares Unipessoal Lda (empresa Portuguesa), cumprem os regulamentos correspondentes da União Europeia (EU), do Reino Unido (UK) e dos regulamentos ingleses para os níveis máximos de determinados contaminantes nos géneros alimentícios, respetivamente para os seus locais de fabrico e jurisdições regulamentares.

- **UE:** Regulamento (UE) 2023/915 de 25 Abril 2023, relativo aos teores máximos de certos contaminante presentes nos géneros alimentícios e que revoga o Regulamento (CE) No 1881/2006
- **UK:** Regulamento (CE) No 1881/2006 da comissão, de 19 Dezembro 2006, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios (aplicação pós-Brexit), e outros mencionados no instrumento estatutário nº 639 de 2019 relativo à saída da União Europeia e os Regulamentos relativos aos contaminantes nos alimentos (alteração)(saída da EU) de 2019.
- **Inglatera:** Regulamentos relativos aos contaminantes nos géneros alimentícios (Inglaterra) de 2013 (SI 2013, Nº 2196)

Se necessitar de informações adicionais, não hesite em contactar-nos.

Atenciosamente, ASR Group

RegulatoryAffairs@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

Para os devidos efeitos:

Segurança Microbiológica

A refinação de açúcar bruto em produtos finais envolve dissolução, purificação e cristalização. O processo funciona com um elevado nível de sólidos (tipicamente 60% a 65%) e temperaturas. Por exemplo:

65 °C / 30 mins para dissolução.

80 °C / 60 mins para clarificação.

107 °C / 10 mins para evaporação.

75 a 85 °C / 140 mins para cristalização

Não consideramos que estes sejam PCC's, pois fazem parte da produção do produto final, ou seja, nenhum produto poderia ser feito sem um perfil de tempo / temperatura que ultrapasse massivamente o necessário para matar um elemento patogénico (por ex. similar ao cozimento do pão, em que o tratamento de calor é necessário para fazer o produto, em contraste com a pasteurização do leite, em que o tratamento de calor se destina especificamente ao controlo patogénico).

Além disso, a reduzida atividade da água de produtos acabados não permite o crescimento de organismos patogénicos. Em baixo apresentam-se valores de atividade da água típicos para produtos refinados:

Açúcares brancos	0,5
Açúcares amarelos suaves	<0,5
Açúcar líquido 67 brix	0,84
Lyles Golden Syrup 83 brix	0,58
Inversão completa 76 brix	0,66
Xaropes 83 brix	0,63
Melaços 76 brix	0,74

Estamos certos de que esta informação será suficiente. Se necessitar de mais informação, por favor contacte-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

1 de Janeiro de 2025

Para os devidos efeitos:

Aptidão Vegetariana e Vegan

Produtos alimentares

Confirmamos que os nossos Açúcares, xaropes e adoçantes produzidos no Reino Unido ou Europa são aptos para vegetarianos e vegans, com a exceção de alguns dos nossos xaropes com sabor de chocolate que apenas são aptos para uso vegetariano. Se tem dúvidas relativamente à aptidão vegetariana ou vegan de algum dos nossos produtos, por favor consulte a respetiva ficha técnica.

Estamos cientes que um material denominado “*Bone Char*” pode ser usado para remover cor do açúcar durante o processo de refinação. Confirmamos que o Grupo ASR Europa não usa “*Bone Char*” durante nenhuma fase do processo de refinação em nenhuma das suas refinarias Europeias.

Embalagem

De modo a evitar contaminação cruzada de outros produtos alimentares, recebemos o nosso material de embalagem (com exceção de produtos a granel) diretamente do fornecedor e confirmamos que tal embalagem não foi usada anteriormente (incluindo para outro açúcar, xarope ou adoçantes). Os contentores retornáveis ou camiões cisterna utilizados para produtos a granel, são reutilizados, mas estão sujeitos a um procedimento de higiene definido entre cada utilização.

Estamos certos de que esta informação será suficiente. Se necessitar de mais informação, por favor contacte-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

5 de Janeiro de 2025

Para os devidos efeitos:

Declaração de Irradiação

Confirmamos que a Tate and Lyle Sugars e a Sidul Açúcares não irradiam quaisquer produtos e não têm a intenção de o fazer no futuro próximo.

Estamos certos de que esta informação será suficiente. Se necessitar de mais informação, por favor contacte-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

1 de Janeiro de 2025

Para os devidos efeitos:

Sulfitos em Xaropes (Melaços)

Nenhum dióxido de enxofre, ou equivalente, é usado pela T&L Sugars e Sidul Açúcares para a produção dos nossos produtos refinados (incluindo melaço).

O dióxido de enxofre normalmente não é usado na produção de açúcar bruto (a matéria-prima da refinaria) na fábrica de açúcar bruto e, portanto, todos os produtos que fabricamos na T&L Sugars e na Sidul Açúcares contêm apenas baixos níveis de sulfitos naturais.

Quando o açúcar bruto é refinado, o baixo nível de sulfitos no açúcar bruto pode ser concentrado na corrente do produto de melaço, de modo que o nível de sulfitos no melaço pode exceder 10 mg/kg.

Na Tate and Lyle Sugars, verificamos os níveis de Dióxido de Enxofre mensalmente, enquanto que na Sidul Açúcares, os níveis de Dióxido de Enxofre são verificados diariamente.

As nossas análises de rotina mostram que, na grande maioria das vezes, o nível de SO₂ é inferior a 10mg/kg (o limite de deteção). No entanto, ocasionalmente, quantidades ligeiramente elevadas são verificadas.

Por esta razão, é necessário declarar que os produtos de melaço (ou seja, melaço) contêm sulfitos de ambas as refinarias. Por favor, consulte a especificação do produto para obter mais detalhes.

Estamos certos de que esta informação será suficiente. Se necessitar de mais informação, por favor contacte-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

01 de Janeiro de 2025

Para os devidos efeitos:

Declaração de Alergénios

Em geral, nossos produtos não contêm alérgenos, conforme definido pela legislação da União Europeia, listados abaixo:

1. Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais, excetuando:
 - a. Xaropes de glicose, incluindo dextrose, à base de trigo;
 - b. Maltodextrinas à base de trigo;
 - c. Xaropes de glicose à base de cevada;
 - d. Cereais utilizados na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola.
2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos.
3. Ovos e produtos à base de ovos.
4. Peixes e produtos à base de peixe, excetuando:
 - a. Gelatina de peixe usada como agente de transporte de vitaminas ou de carotenoides;
 - b. Gelatina de peixe ou ictiocola usada como clarificante da cerveja e do vinho;
5. Amendoins e produtos à base de amendoins;
6. Soja e produtos à base de soja, excetuando:
 - a. Óleo e gordura de soja totalmente refinados;
 - b. Tocoferóis mistos naturais (E 306), D-alfa-tocoferol natural, acetato de D-alfa-tocoferol natural, succinato de D-alfa-tocoferol natural derivados de soja;
 - c. Fitoesteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais produzidos a partir de soja;
 - d. Éster de estanol vegetal produzido a partir de esteróis de óleo vegetal de soja;
7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose), excetuando:
 - a. Soro de leite utilizado na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola;
 - b. Lactitol;
8. Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas (*Amygdalus communis L.*), avelãs (*Corylus avellana*), nozes (*Juglans regia*), cajús (*Anacardium occidentale*), nozes pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch),



OUR FAMILY OF BRANDS

castanha do pará (*Bertholletia excelsa*), pistácios (*Pistacia vera*), nozes de macadâmia ou do Queensland (*Macadamia ternifolia*) e produtos à base destes frutos, com exceção de frutos de casca rija utilizados na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola;

9. Aipo e produtos à base de aipo;
10. Mostarda e produtos à base de mostarda;
11. Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo;
12. Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO₂ total que deve ser calculado para os produtos propostos como prontos para consumo ou como reconstituídos, de acordo com as instruções dos fabricantes;
13. Tremoço e produtos à base de tremoço;
14. Moluscos e produtos à base de moluscos.

Quando estão presentes alergénios ou existe um risco de contaminação cruzada, tal é claramente indicado nas especificações do produto relevantes e as embalagens são claramente rotuladas em conformidade com o regulamento da UE sobre informação alimentar, o Regulamento n.º 1169/2011.

De momento, não realizamos quaisquer testes para poder rotular qualquer um de nossos produtos como "livre de" qualquer alérgeno específico.

Produtos que contêm alérgenos:

- Xaropes, melaços e outros tipos de xaropes podem conter **sulfitos** superiores a 10 mg/kg (devido à transferência do processo da fábrica de açúcar em bruto).
- O *Royal Icing* contém **albumina de ovo** (como ingrediente em um co-empacotador).
- Alguns xaropes de açúcar com aroma de chocolate e Caramelo contém **leite** em pó e o *crumb* de chocolate contém **leite** (como ingrediente em Plaistow). Estes são controlados através do procedimento de controlo de alergénios Plaistow.

Produtos que poderão conter alérgenos:

- Devido ao risco totalmente avaliado e validado de limpeza controlada e trocas nas linhas de produção, não adicionámos nenhuma etiqueta de advertência de alérgeno a outros produtos manuseados em linhas que produzem ou embalam melaço, chocolate ou outro xarope com sabor.

Informação sobre **Trigo**: Temos o prazer de confirmar que todos os produtos produzidos nas instalações de Thames, Plaistow e Lisboa não contêm trigo. Alguns dos nossos produtos contêm xarope de glicose, derivado do trigo, como ingrediente. No entanto, devido à natureza do processo de produção de glicose, estas não necessitam



Infopack de Qualidade ao Cliente, Europa



da rotulagem de que contêm trigo (Diretiva 2007/68/CE de 28 de novembro de 2007: maltodextrinas à base de trigo, xaropes de glicose, dextrose e produtos da mesma, estão isentas permanentemente da indicação da origem de "trigo" no contexto dos requisitos sobre a rotulagem de alergénios implementados pela Diretiva 2003/89/CE).

Informação sobre **Glúten**: Temos o prazer de confirmar que todos os produtos produzidos nas instalações de Thames, Plaistow e Lisboa não contém glúten. Os xaropes de glicose a que se refere a secção de Trigo também se enquadram na condição de isento de glúten (menos de 20 ppm/ds: cumpre os requisitos para a rotulagem de "sem glúten" de alimentos na Norma Codex 118-1979 rev.2008 e do Regulamento da Comissão (CE) N.º 41/2009). Os açúcares *Fondant Icing* da *Tate & Lyle* e da *Sidul* contêm 8% a 10% de xarope de glicose desidratado, contudo o nosso fornecedor declara que o teor de glúten residual é inferior ao nível de referência para a definição de "sem glúten" da Norma Codex para alimentos sem glúten.

Estamos determinados em avisar todos os clientes de qualquer alteração da composição dos nossos produtos. Assim, qualquer alteração da condição deste produto será comunicada antes de serem introduzidas alterações na receita.

Esta declaração serve apenas como orientação e os clientes devem consultar as especificações de produtos da Tate and Lyle Sugars para obter mais informações.

Estamos certos de que esta informação será suficiente. Se necessitar de mais informação, por favor contacte-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

4 de Janeiro de 2025

Para os devidos efeitos:

Declaração de Grau Alimentar

Em resposta a pedidos apresentados, esta declaração confirma que todos os produtos produzidos na Tate & Lyle Sugars e na Sidul Açúcares fabricados na UE, salvo indicação específica em contrário, são adequados para consumo humano no âmbito do Regulamento (CE) 178/2002 (consolidado em 2022)

O açúcar branco (sacarose) está listado no *Food Chemicals Codex* (FCC) e no *Code of Federal Regulations, 21 CFR Part 184 "Direct Food Substances Affirmed as Generally Regarded as Safe."*. Assim, podemos ter a garantia de que todos os açúcares granulados brancos são da categoria Alimentar e Seguros para Consumo Humano.

Embora os açúcares amarelos e mascavados, o melaço ou os produtos derivados do xarope de açúcar mascavado não estejam listados no FCC, estes são produzidos para consumo humano e são adequados para consumo humano.

Além disso, podemos confirmar que esses produtos não são perigosos e não requerem ficha de dados de segurança, conforme definido no Título 29 do Código de Regulamentos Federais dos EUA 1910/1200 (OSHA) e Regulamento (CE) No 1272/2008 (CLP).

Estamos certos de que esta informação será suficiente. Se necessitar de mais informação, por favor contacte-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

09 de Janeiro de 2025

Para os devidos efeitos:

Declaração de Embalagem Apropriada para Alimentos

Declaramos que todas as embalagens de contato direto com o produto para produtos Tate & Lyle Sugars e Sidul Açúcares fabricados na UE são aptas para contato alimentar. Os produtos são produzidos de acordo com o sistema de qualidade documentado, que foi certificado pelo Lloyds Register Quality Assurance para os padrões GFSI. Além disso, toda a produção está em conformidade com as especificações publicadas do produto, ou aquelas diretamente acordadas com os clientes, e com todos os requisitos alimentares legais relevantes da UE e do Reino Unido no momento do envio.

Cumprimos por isso com os regulamentos da UE 2011/10 / EC e 1935/2004 / EC e suas retificações.

Estamos certos de que esta informação será suficiente. Se necessitar de mais informação, por favor contacte-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

4 de Janeiro de 2025

Para os devidos efeitos:

Prazo de Validade e Condições de Conservação para Produtos Tate & Lyle Sugars e Sidul

A informação fornecida adiante abrange a maioria do nosso portefólio de produtos e deverá servir como guia. Para informação específica do prazo de validade de cada produto individual, deverá ser consultada a especificação do produto, pois o prazo de validade pode variar conforme o produto e o tamanho da embalagem.

Segundo o Regulamento da UE n.º 1169/2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, os açúcares secos não necessitam de marcação da durabilidade. Assim, para a maioria dos nossos produtos, não é necessária rotulagem da durabilidade, no entanto, sempre que necessário, os produtos são marcados com a durabilidade na embalagem.

Açúcares Secos

Os açúcares secos (açúcar branco, amarelo ou Demerara) são estáveis em condições ambiente e recomendamos que sejam guardados em local fresco e seco. As condições ideais de conservação são a uma temperatura entre os 10 e 30 °C, evitando flutuações rápidas, e 20% a 65% de humidade relativa.

O açúcar mantém-se inalterado por prazo indefinido. No entanto, para evitar potenciais problemas a granulação do açúcar, recomendamos o uso de recipientes maiores nos seis meses seguintes à entrega no caso de açúcares granulados e dois meses após a entrega de açúcares moídos.

As embalagens de retalho não têm indicação de durabilidade, porém quando existe insistência por parte de alguns sistemas de bases de dados em obter um valor para a durabilidade, este é normalmente fixado em 36 meses após o embalamento.

Os açúcares, especialmente os açúcares moídos, podem absorver odores, pelo que não devem ser guardados próximo de produtos com odores fortes.



OUR FAMILY OF BRANDS

Misturas de açúcares moídos (Icings):

Procedemos à revisão das nossas alegações nos açúcares em pó (icing). O Açúcar em pó (Icing) contém agente antiaglomerante (TCP) também é considerado um açúcar sólido, no entanto, um açúcar em pó (Icing) que consiste em açúcar em pó com outro material alimentar, como amido de milho ou ovo, requer um código de durabilidade. Normalmente, esses produtos possuem um código de durabilidade de produção de mais 36 meses. Consulte as especificações individuais do produto para obter detalhes.

O açúcar, especialmente o açúcar moído, pode absorver odores, portanto não deve ser armazenado próximo a produtos com odores fortes.

Açúcares mascavados

Os açúcares mascavados são estáveis em condições ambiente e recomendamos que sejam armazenados num local fresco e seco. Os açúcares mascavados permanecem inalterados por um período de tempo indefinido. No entanto, podem ficar duros, pelo que recomendamos que sejam usados nos seis meses seguintes à entrega.

As embalagens de retalho da Tate and Lyle são marcados com um código de durabilidade de 24 meses a contar do embalamento, enquanto os produtos da Sidul não possuem código de durabilidade.

Xaropes Parcialmente Invertidos

Xaropes invertidos e melaços parcialmente invertidos embalados em formato industrial e formato de retalho, devem ser armazenados em condições ambientais. Para obter o código de durabilidade, consulte a especificação individual do produto. Evite submeter o melaço ao calor excessivo, pois poderá causar a sua decomposição. Os produtos a granel podem ter uma vida útil que pode variar entre 1 e 6 meses.

Por favor, consulte as especificações do produto para obter detalhes.

As embalagens de retalho podem ter uma vida útil de 18 até 36 meses dependendo do produto.

Xaropes Totalmente Invertidos

Os xaropes totalmente invertidos devem ser guardados em condições ambiente e devem ser usados no prazo de 3 meses após a entrega. No entanto, como os xaropes totalmente invertidos são propensos a cristalizar, recomendamos que sejam usados no prazo de 1 mês. Por favor consulte a especificação de produto para mais detalhes.



Açúcares Líquidos

Os açúcares líquidos devem ser guardados em condições ambiente e recomenda-se a sua utilização no prazo de 1 mês. Existe um risco de deterioração da fermentação devido a condensação se for guardado por períodos excessivos. Para entregas a granel (cisternas), recomendamos a utilização em 2 semanas a partir do ponto de entrega, conforme as condições de armazenamento do cliente e 1 mês para o produto embalado. Por favor consulte a especificação de produto para mais detalhes.

Estamos certos de que esta informação será suficiente. Se necessitar de mais informação, por favor contacte-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

Para os devidos efeitos

Poeiras Combustíveis e Explosões de Poeira

Esta declaração foi elaborada em resposta a pedidos de clientes relativos à gravidade da presença da poeira combustível e a explosões derivadas deste tipo de poeiras, e que estejam relacionadas com o açúcar. São solicitados frequentemente diversos fatores que descrevem a pressão e o aumento de pressão.

Existem diversos indicadores que descrevem o potencial de explosões provocadas por poeiras e a gravidade das mesmas. K_{st} e P_{max} são os dois indicadores pedidos com mais frequência. Estes indicadores dependem de uma série de fatores como a humidade, condições ambientais, tamanho das partículas entre outros. Não sendo nem especialistas nem consultores nesta área, não podemos por isso prestar informação aos clientes sobre o assunto.

Existe muita informação disponível na internet relativa a esta temática. Publicações da OSHA e Norma 654 da NFPA são duas fontes que disponibilizam informações relevantes.

Existem também muitos consultores que podem fornecer informações gerais e orientações específicas, conforme o que for necessário. A Dekra-uk process safety. é um recurso muito conhecido e respeitado para projetos e testes nesta área.

Estamos certos de que esta informação será suficiente. Se necessitar de mais informação, por favor contacte-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

Para os devidos efeitos:

Presença de Látex

Temos o prazer de confirmar que nenhum dos nossos produtos contém látex. A utilização de luvas de látex é minimizada nas nossas instalações.

Estamos empenhados em avisar todos os clientes de qualquer alteração da composição dos nossos produtos. Assim, qualquer alteração relativa à presença deste produto será comunicada antes de ocorrer a alteração.

Estamos certos de que esta informação será suficiente. Se necessitar de mais informação, por favor contacte-nos através do seguinte e-mail: QualityDocs-EU@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS

Para os devidos efeitos:

Acreditação de Co-Packer da UE

Todos as instalações da ASR são certificadas pela GFSI. Alguns dos produtos que produzimos são embalados em conjunto com instalações de terceiros no formato de embalagem final. Todos os co-packers que usamos são aprovados de acordo com os nossos requisitos de fabricação/embalamento e certificados pelos padrões IFS, BRC ou FSSC 22000:2005. Pode haver casos que, devido à localização geográfica, em que os referenciais de acreditação do fabricante e do co-packer em causa sejam diferentes.

Acreditamos que esta informação é suficiente. Caso necessite de informações adicionais, não hesite em contactar-nos em QualityDocs-EU@asr-group.com



OUR FAMILY OF BRANDS