	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 004	Revisão: 24	Página: 1 de 3
		Data da Emissão: 04/07/2013		Data da Última revisão: 05/02/2024
Produto:	AÇÚCAR EXTRA FINO			

1. OBJETIVO

Definir as características química e físico-química dos açúcares produzidos pela Usina Santa Isabel S/A.

2. APLICAÇÃO

Aplica-se ao controle interno de todo Açúcar Extra Fino produzido pela Usina Santa Isabel S/A.

3. DESCRIÇÃO

3.1. Composição:

Sacarose de cana-de-açúcar – **99,5% mín.**

Água – **0,10% máx.**

AR (Frutose + Glucose) – **0,02% máx.**

Sólidos Insolúveis – **0,38% máx.**

3.2. Definição

Conforme definido na Resolução RDC nº 723 de 01/07/2022 – Requisitos sanitários do açúcar.

Açúcar Cristal Extra Fino: Açúcar na forma de pó branco, com a cor controlada dentro da faixa especificada, produzido diretamente na usina, através da moagem do açúcar cristal classe branco, tendo como origem a cana de açúcar, pronto para consumo.

Tipo: Cristal Triturado.

Classe: Cristal Branco.

3.3. Denominação dos Produtos (nome do produto)


Açúcar Extra Fino Santa Isabel

- Vendas no atacado e mercado varejista em pacotes de 1 kg, e acondicionado em fardos de 10 x 1 kg.

3.4. Características Química e Físico-Química, Armazenamento e Embalagem

3.4.1 - Organoléptica, Física, Química, Biológica e Macroscópica:	Método	Açúcar Extra Fino	Frequência de análise
Aspecto	POP LA (AÇ)-002	Próprio do tipo do açúcar	Diariamente da amostra composta do lote.
Odor	POP LA (AÇ)-003		
Sabor	POP LA (AÇ)-004		
Cor (U.I.) <small>(IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-005	240 máx.	
Polarização (°Z) <small>(IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-006	99,50 mín.	
Umidade (%) <small>(IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-007	0,07 máx.	
Pontos Pretos (Nº/100g) <small>(IN Nº 4 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-008	7 máx.	
Partículas Magnéticas (mg/kg) <small>(IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-010	≤ 3	
Cinzas Condutimétricas (Tipo I à IV: %m/m, Tipo V: %m/v) <small>(IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-011	0,07 máx.	
Sulfito (mg/kg) <small>(RDC Nº 778 de 1º de março de 2023 / IN Nº 211 de 1º de março de 2023)</small>	POP LA (AÇ)-012	10,0 máx.	Lab. Interno: diariamente / Lab. Externo: trimestralmente

Elaborado por:	Analisado criticamente por:	Aprovado por:
Richard Camargo Analista da Qualidade	Fernando Vicentino Enc. de Laboratório	Rafael Prates Tripodi Sup. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 004	Revisão: 24	Página: 2 de 3
		Data da Emissão: 04/07/2013		Data da Última revisão: 05/02/2024
Produto:	AÇÚCAR EXTRA FINO			

Matérias Estranhas				
Microscópicas (sujidades)	Lab. Externo	Ausência de sujidade que prejudique o consumo		Trimestralmente da amostra composta do lote.
Macroscópicas (sujidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores)		1 g em 500 g máx.		
Cinzas insolúveis em HCl (Areia) (%) <small>(RDC Nº 623 Anvisa de 09/03/2022 Anexo I Grupo 7)</small>		1,5 máx.		

Padrões microbiológicos			
Coliformes a 45°C (UFC/g) <small>(RDC Nº 724 Anvisa de 01/07/2022 (Complemento IN Nº 161) / IN Nº 161 Anvisa de 01/07/2022 – Anexo I Categoria 16)</small>	POP MB-003/ Lab. Externo	10 máx.	Lab. Interno: semanalmente. Lab. Externo: trimestralmente.
Salmonellas sp. <small>(RDC Nº 724 Anvisa de 01/07/2022 (Complemento IN Nº 161) / IN Nº 161 Anvisa de 01/07/2022 – Anexo I Categoria 16)</small>	POP MB-002/ Lab. Externo	Ausente em 25 gramas	
Bolores e Leveduras (UFC/g) <small>(RDC Nº 724 Anvisa de 01/07/2022 (Complemento IN Nº 161) / IN Nº 161 Anvisa de 01/07/2022 – Anexo I Categoria 16)</small>	POP MB-005/ Lab. Externo	10 máx.	

Contaminantes			
Arsênio (mg/kg) <small>(RDC Nº 722 Anvisa de 01/07/2022 (Complemento IN Nº 160) / IN Nº 160 Anvisa de 01/07/2022 – Anexo I – Item 1.1)</small>	Lab. Externo	0,10 máx.	Trimestralmente da amostra composta do lote.
Cobre (mg/kg) <small>(RDC Nº 722 Anvisa de 01/07/2022 (Complemento IN Nº 160) / IN Nº 160 Anvisa de 01/07/2022 – Anexo I – Item 1.4)</small>		10,0 máx.	
Chumbo (mg/kg) <small>(RDC Nº 722 Anvisa de 01/07/2022 (Complemento IN Nº 160) / IN Nº 160 Anvisa de 01/07/2022 – Anexo I – Item 1.3)</small>		0,10 máx.	

3.5. Condições de Armazenagem:

Conservar em local seco, longe de produtos químicos e exposição solar, com temperatura inferior 40°C e Umidade 30 - 90%.

Vida em prateleira: 24 meses.

3.6. Método de Embalagem / Distribuição:

Primária: Pacotes de 1 kg, polietileno de baixa densidade e leitoso.

Secundária: Embalagem de polietileno de baixa densidade em fardos de 10 x 1 kg.

3.7. Informações Nutricionais em porção de 5 g e 100 g. ⁽¹⁾

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	400	20	1
Carboidratos (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	100	5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras Totais (g)	0	0	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0

“Não contém quantidades significativas de açúcares adicionados, proteínas, gorduras saturadas, gorduras trans., fibras alimentar e sódio”.

() Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Não contém glúten.*

(RDC Nº 429 Anvisa de 08/10/2020 / IN Nº 75 Anvisa de 08/10/2020)

⁽¹⁾ Análises realizadas anualmente da amostra composta do lote.

3.8. Informações Complementares:


OGM: Produto não proveniente de organismos geneticamente modificados;

Insumos de origem animal: Não utilizados em nenhuma etapa do processo de fabricação;

Público-alvo: supermercados, atacadistas e fábricas de doce no mercado interno.

Compostos alergênicos: Quando o residual de sulfito estiver maior que 10 mg/kg;

Elaborado por:	Analisado criticamente por:	Aprovado por:
Richard Camargo Analista da Qualidade	Fernando Vicentino Enc. de Laboratório	Rafael Prates Tripodi Sup. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 004	Revisão: 24	Página: 3 de 3
		Data da Emissão: 04/07/2013		Data da Última revisão: 05/02/2024
Produto:	AÇÚCAR EXTRA FINO			

Objetos rígidos, pontiagudos e, ou cortantes, iguais ou maiores que 2 mm (medido na maior dimensão):
Ausência;

Populações sensíveis: diabéticos e alergênicos.

Preparo e uso pretendido: em porções diluídas em líquidos ou adicionadas no preparo de receitas.

Contaminação Cruzada: Há medidas de controle para prevenção de contaminação cruzada microbiológica, química e física.

Validade após aberto: 6 meses.

As rotulagens das embalagens atendem a legislação específica do produto.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

3.9. Informações Adicionais:

Defensivo agrícola ⁽²⁾: O produto atende os limites de residuais de pesticidas estabelecidos pelo *Codex alimentarius* (GS-0659) e monografias de agrotóxicos dos princípios ativos destinados para produção de açúcar definido pela ANVISA.

Aw = 0,40 a 0,60.

pH = 6,0 a 7,3 (em solução aquosa 100 g/l).

⁽²⁾ Análises realizadas anualmente da amostra composta do lote.

3.10. Responsável Técnico

Unidade Novo Horizonte - SP (CNPJ nº 47.524.632/0001-18):

Nome: Fernando de Sousa Vicentino

Cargo: Encarregado de Laboratório

Nº Registro CRQ: 04166423

3.11. Listagens dos Itens

ITEM	DESCRIÇÃO
62	AÇUCAR EXTRA FINO CLASSE CRISTAL BRANCO TIPO CRISTAL TRITURADO - FD 10X1 KG

Elaborado por:	Analisado criticamente por:	Aprovado por:
Richard Camargo	Fernando Vicentino	Rafael Prates Tripodi
Analista da Qualidade	Enc. de Laboratório	Sup. de Qualidade