	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 005	Revisão: 21	Página: 1 de 3
		Data da Emissão: 11/07/2013		Data da Última revisão: 08/02/2024
Produto:	AÇÚCAR DE CONFEITEIRO E AÇÚCAR DE CONFEITEIRO FORA DE TIPO			

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 de Confeiteiro e Açúcar de Confeiteiro Fora de Tipo produzido pela Usina Santa Isabel S/A.

3. DESCRIÇÃO

3.1. Composição:

Sacarose de cana-de-açúcar – **99,0% mín.**

Água – **0,15% máx.**

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

Sólidos Insolúveis – **0,83% máx.**

3.2. Definição

Conforme definido na Resolução RDC nº 723 de 01/07/2022 – Requisitos sanitários do açúcar e Instrução Normativa nº 47, de 30 de agosto de 2018 – Regulamento Técnico do Açúcar.

Açúcar de Confeiteiro: Açúcar na forma de pó branco, com a cor controlada dentro da faixa especificada, produzido diretamente na usina, obtido em uma das fases do açúcar extra fino Santa Isabel.

O açúcar extra fino é constituído através da moagem do açúcar cristal branco.

Açúcar de Confeiteiro Fora de Tipo: Açúcar na forma de pó branco, com a cor acima da faixa especificada, produzido diretamente na usina, obtido em uma das fases do açúcar extra fino Santa Isabel.

O açúcar extra fino é constituído através da moagem do açúcar cristal branco.

3.3. Denominação dos Produtos (nome do produto)


Açúcar de Confeiteiro e Açúcar de Confeiteiro Fora de Tipo

- Vendas no atacado, áreas industriais como: fabricação de pães, doces, bolos e biscoitos, como confeitos para decoração de alimentos e uma boa opção para dissoluções rápidas em sacas de 25 kg e/ou 50 kg.

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

3.4.1 - Organoléptica, Física, Química, Biológica e Macroscópica:	Método	Açúcar de Confeiteiro	Açúcar de Confeiteiro – Fora de Tipo	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	150 máx.	151 - 400	
Polarização (°Z) <small>(IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-006	99,00 mín.		
Umidade (%) <small>(IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-007	0,15 máx.		
Pontos Pretos (Nº/100g) <small>(IN Nº 4 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-008	5 máx.		
Partículas Magnéticas (mg/kg) <small>(IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-010	≤ 3		

Elaborado por: Richard Camargo Analista da Qualidade	Analisado criticamente por: Fernando Vicentino Encarregado de Laboratório	Aprovado por: Rafael Prates Tripodi Supervisor de Qualidade
---	--	--

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 005	Revisão: 21	Página: 2 de 3
		Data da Emissão: 11/07/2013		Data da Última revisão: 08/02/2024
Produto:	AÇÚCAR DE CONFEITEIRO E AÇÚCAR DE CONFEITEIRO FORA DE TIPO			

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	0,12 máx.	Diariamente da amostra composta do lote.
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
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	25 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: Sacos de 25 kg e 50 kg, polietileno de baixa densidade.

Secundária: Saco de polipropileno de 25 kg e/ou 50 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.

Elaborado por: Richard Camargo Analista da Qualidade	Analisado criticamente por: Fernando Vicentino Encarregado de Laboratório	Aprovado por: Rafael Prates Tripodi Supervisor de Qualidade
---	--	--

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 005	Revisão: 21	Página: 3 de 3
		Data da Emissão: 11/07/2013		Data da Última revisão: 08/02/2024
Produto:	AÇÚCAR DE CONFEITEIRO E AÇÚCAR DE CONFEITEIRO FORA DE TIPO			

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;

Objetos rígidos, pontiagudos e, ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm (medido na maior dimensão) –

Ausência;

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
64	ACUCAR CLASSE BRANCO CONFEITEIRO 25 KG
66	ACUCAR CLASSE BRANCO CONFEITEIRO 50 KG

Elaborado por: Richard Camargo Analista da Qualidade	Analisado criticamente por: Fernando Vicentino Encarregado de Laboratório	Aprovado por: Rafael Prates Tripodi Supervisor de Qualidade
---	--	--