	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO</b>	ETP Nº: <b>005</b>	Revisão: 23	Página: 1 de 3
		Data da Emissão: 11/07/2013	Data da Última revisão: 23/09/2024	
<b>Produto:</b>	<b>AÇÚCAR DE CONFEITEIRO E AÇÚCAR DE CONFEITEIRO FORA DE TIPO</b>			

## 1. OBJETIVO

Definir as características química e físico-química dos açúcares produzidos pelo Grupo Santa Isabel.

## 2. APLICAÇÃO

Aplica-se ao controle interno de todo Açúcar de Confeiteiro e Açúcar de Confeiteiro Fora de Tipo produzido pelo Grupo Santa Isabel.

## 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 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 extrafino Santa Isabel.

O açúcar extrafino 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 extrafino Santa Isabel. O açúcar extrafino é constituído através da moagem do açúcar cristal branco.

### 3.3. Denominação dos Produtos (nome do produto)


#### Açúcar Confeiteiro e Açúcar 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 47 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)-009	≤ 3		Diariamente da amostra composta

<b>Elaborado por:</b> Amanda R. de Almeida Souza Analistas da Qualidade	<b>Analisado criticamente por:</b> Fernando Vicentino Enc. de Laboratório	<b>Aprovado por:</b> Rafael Prates Tripodi Sup. de Qualidade
---	---	--

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO</b>	ETP Nº: <b>005</b>	Revisão: <b>23</b>	Página: <b>2 de 3</b>
		Data da Emissão: <b>11/07/2013</b>		Data da Última revisão: <b>23/09/2024</b>
<b>Produto:</b>	<b>AÇÚCAR DE CONFEITEIRO E AÇÚCAR DE CONFEITEIRO FORA DE TIPO</b>			

<b>Cinzas Condutimétricas</b> (Tipo I à IV: %m/m, Tipo V: %m/v) <small>(IN N° 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-011	0,12 máx.	do lote.
<b>Sulfito (mg/kg)</b> <small>(RDC N° 778, de 1° de março de 2023 / IN N° 211, de 1° de março de 2023)</small>	POP LA (AÇ)-012	10,0 máx.	Lab. Interno: diariamente / Lab. Externo: trimestralmente.
<b>Matérias Estranhas</b>			
<b>Microscópicas (sujidades)</b>	Lab. Externo	<b>Ausência de sujidade que prejudique o consumo</b>	
<b>Macroscópicas (sujidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores) (mg/kg)</b>		1 máx.	
<b>Cinzas insolúveis em HCl (Areia) (%)</b> <small>(RDC N° 623 Anvisa de 09/03/2022 Anexo I Grupo 7)</small>		1,5 máx.	
<b>Padrões microbiológicos</b>			
<b>Coliformes Totais (NMP/g)</b>	POP LA (MB)-003 / Lab. Externo	10 <sup>2</sup> máx.	Lab. Interno: Semanalmente. Lab. Externo: Trimestralmente.
<b>Coliformes Termotolerantes (NMP/g)</b>	POP LA (MB)-002 / Lab. Externo	Ausente em 25 gramas	
<b>Salmonellas sp.</b>	POP LA (MB)-005 / Lab. Externo	25 UFC/g máx.	
<b>Bolores e Leveduras (UFC/g)</b> <small>(RDC N° 724 Anvisa de 01/07/2022 (Complemento IN N° 161) / IN N° 161 Anvisa de 01/07/2022 – Anexo I Categoria 16)</small>			
<b>Contaminantes</b>			
<b>Arsênio (mg/kg)</b> <small>(RDC N° 722 Anvisa de 01/07/2022 (Complemento IN N° 160) / IN N° 160 Anvisa de 01/07/2022 – Anexo I – Item 1.1)</small>	Lab. Externo	0,10 máx.	Trimestralmente da amostra composta do Lote.
<b>Cobre (mg/kg)</b> <small>(RDC N° 722 Anvisa de 01/07/2022 (Complemento IN N° 160) / IN N° 160 Anvisa de 01/07/2022 – Anexo I – Item 1.1)</small>		10,0 máx.	
<b>Chumbo (mg/kg)</b> <small>(RDC N° 722 Anvisa de 01/07/2022 (Complemento IN N° 160) / IN N° 160 Anvisa de 01/07/2022 – Anexo I – Item 1.1)</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. <sup>(1)</sup>

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
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 N° 429 Anvisa de 08/10/2020 / IN N° 75 Anvisa de 08/10/2020)

(<sup>1</sup>) Análises realizadas anualmente da amostra composta do lote.

<b>Elaborado por:</b>	<b>Analisado criticamente por:</b>	<b>Aprovado por:</b>
Amanda R. de Almeida Souza	Fernando Vicentino	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade	Enc. de Laboratório	Sup. de Qualidade

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO</b>	ETP Nº: <b>005</b>	Revisão: <b>23</b>	Página: <b>3 de 3</b>
		Data da Emissão: <b>11/07/2013</b>	Data da Última revisão: <b>23/09/2024</b>	
<b>Produto:</b>	<b>AÇÚCAR DE CONFEITEIRO E AÇÚCAR DE CONFEITEIRO FORA DE TIPO</b>			

### 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.

### **NÃO CONTÉM GLÚTEN**

### 3.9. Informações Adicionais:

Defensivo agrícola <sup>(2)</sup>: 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).

<sup>(2)</sup> 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 25KG
66	ACUCAR CLASSE BRANCO CONFEITEIRO 50KG

<b>Elaborado por:</b> Amanda R. de Almeida Souza Analistas da Qualidade	<b>Analisado criticamente por:</b> Fernando Vicentino Enc. de Laboratório	<b>Aprovado por:</b> Rafael Prates Tripodi Sup. de Qualidade
---	---	--