	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO</b>	ETP Nº: <b>013</b>	Revisão: <b>02</b>	Página: <b>1 de 3</b>
		Data da Emissão: <b>27/09/2024</b>		Data da Última revisão: <b>27/09/2024</b>
<b>Produto:</b>	<b>AÇÚCAR DEMERARA SACHÊ 5 g</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 Demerara produzido pelo Grupo Santa Isabel.

### 3. DESCRIÇÃO

#### 3.1. Composição:

Sacarose de cana-de-açúcar – **96,0% mín.**

Água – **0,07% máx.**

Sais – **0,50% máx.**

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

Sólidos Insolúveis – **2,91% máx.**

#### 3.2. Definição

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

Açúcar Demerara: Açúcar bruto, cristais bem definidos, tendo como origem a cana de açúcar, sendo necessário reprocessamento para consumo.

Classe: Cristal bruto.

Tipo: Demerara.

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


##### Açúcar Demerara – Sachê de 5 g.

- Vendas no atacado e mercado varejista em sachê de 5 g acondicionado em caixa de papel kraft com 400 unidades (2 kg) e/ou 1000 unidades (5 kg); caixa com 12 unidades de Cartucho (Display) com 40 unidades cada.

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

3.4.1 - Organoléptica, Física, Química, Biológica e Macroscópica:	Método	Açúcar Demerara	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	550 - 5000	
Polarização (°Z) <small>(IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-006	96,00 mín.	
Umidade (%) <small>(IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-007	0,10 máx.	
Pontos Pretos (Nº/100g) <small>(IN Nº 4 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-008	10 máx.	
Partículas Magnéticas (mg/kg) <small>(IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-010	15 máx.	
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	0,50 máx.	
<b>Matérias Estranhas</b>			
Microscópicas (sujidades)	Lab. Externo	Ausência de sujidade que prejudique o consumo	Trimestralmente da

<b>Elaborado por:</b> Amanda Rodrigues Analista 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>013</b>	Revisão: <b>02</b>	Página: <b>2 de 3</b>
		Data da Emissão: <b>27/09/2024</b>		Data da Última revisão: <b>27/09/2024</b>
<b>Produto:</b>	<b>AÇÚCAR DEMERARA SACHÊ 5 g</b>			

<b>Macroscópicas (sujidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores) (mg/kg)</b>		1 máx.	amostra composta do lote.
<b>Cinzas insolúveis em HCl (Areia) (%)</b> <small>(RDC Nº 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>			
<b>Salmonellas sp.</b>	POP LA (MB)-002/ Lab. Externo	Ausente em 25 gramas	
<b>Bolores e Leveduras (UFC/g)</b> <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 LA (MB)-005/ Lab. Externo	10 máx.	
<b>Contaminantes</b>			
<b>Arsênio (mg/kg)</b> <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.
<b>Cobre (mg/kg)</b> <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.	
<b>Chumbo (mg/kg)</b> <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: Sachê de 5 g, papel branco PE.

Secundária: Cartucho (display) para sachês de 5 g com 40 unidades (220 gramas).

Terciária: Caixa de papel kraft com 12 cartuchos (display) com 480 unidades de sachê 5 g (2,4 kg).

### 3.7. Informações Nutricionais em porção de 5 g e 100 g.

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

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.*

### 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;

<b>Elaborado por:</b>	<b>Analisado criticamente por:</b>	<b>Aprovado por:</b>
Amanda Rodrigues	Fernando Vicentino	Rafael Prates Tripodi
Analista da Qualidade	Enc. de Laboratório	Sup. de Qualidade

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO</b>	ETP Nº: <b>013</b>	Revisão: <b>02</b>	Página: <b>3 de 3</b>
		Data da Emissão: <b>27/09/2024</b>		Data da Última revisão: <b>27/09/2024</b>
<b>Produto:</b>	<b>AÇÚCAR DEMERARA SACHÊ 5 g</b>			

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.

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, física e alergênicos.

Validade após aberto: 6 meses.

As rotulagens das embalagens atendem a legislação específica do produto.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### 3.9. Informações Adicionais:

Defensivo agrícola\*: 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).

### 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
121	AÇÚCAR NATURAL DEMERARA CLASSE CRISTAL BRUTOSACHE 5G CX 2,4KG DISPLAY

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