

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº: 007	Revisão: 16	Página: 1 de 3
		Data da Emissão: 27/03/2019		Data da Última revisão: 04/03/2025
Produto:	AÇÚCAR DEMERARA			

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

- 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 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.		
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) (mg/kg)		1 máx.		
Cinzas insolúveis em HCl (Areia) (%) <small>(RDC Nº 623 Anvisa de 09/03/2022 Anexo I Grupo 7)</small>		1,5 máx.		
Elaborado por:	Analisado criticamente por:	Aprovado por:		
Amanda R. de A. Souza	Fernando Vicentino	Rafael Prates Tripodi		
Analista da Qualidade	Enc. de Laboratório	Sup. de Qualidade		

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº: 007	Revisão: 16	Página: 2 de 3
		Data da Emissão: 27/03/2019		Data da Última revisão: 04/03/2025
Produto:	AÇÚCAR DEMERARA			

Padrões microbiológicos

Coliformes Totais (NMP/g)	POP LA (MB)-003/ Lab. Externo	10² máx.	Lab. Interno: semanalmente. Lab. Externo: trimestralmente.
Coliformes Termotolerantes (NMP/g)			
Salmonellas sp.	POP LA (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 LA (MB)-005/ Lab. Externo	< 10	

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.

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;

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.

Elaborado por:	Analisado criticamente por:	Aprovado por:
Amanda R. de A. Souza	Fernando Vicentino	Rafael Prates Tripodi
Analista da Qualidade	Enc. de Laboratório	Sup. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº: 007	Revisão: 16	Página: 3 de 3
		Data da Emissão: 27/03/2019		Data da Última revisão: 04/03/2025
Produto:	AÇÚCAR DEMERARA			

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 ⁽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 Souza Vicentino

Cargo: Encarregado de Laboratório

Nº Registro CRQ: 04166423

3.11. Listagens dos Itens

ITEM	DESCRIÇÃO
78	ACUCAR NATURAL DEMERARA CLASSE CRISTAL BRUTO - FARDOS 10X1 KG

Elaborado por:	Analisado criticamente por:	Aprovado por:
Amanda R. de A. Souza	Fernando Vicentino	Rafael Prates Tripodi
Analista da Qualidade	Enc. de Laboratório	Sup. de Qualidade