

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO – TRADUÇÕES (ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO)	ETPT N°:	Revisión:	Página:
		003	05	1 de 4
		Fecha de emisión:		Última revisión:
		24/07/2023		06/03/2025
Producto:	AZÚCAR CRISTAL			

1. OBJETIVO

Definir las características químicas y físico-químicas de los azúcares producidos por Grupo Santa Isabel.

2. APLICACIÓN

Aplica para el control interno de toda la Azúcar Blanca Cristal y VHP que produce Grupo Santa Isabel.

3. DESCRICIÓN

3.1. Composición:

Sacarosa de caña de azúcar - **99,7% mín.**

Agua – **0.07% máx.**

AR (Fructosa + Glucosa) – **0.02% máx.**

Sólidos insolubles: **0,21% máx.**

3.2. Definición

Como se define en Resolução RDC nº 723 de 01/07/2022 – Requisitos sanitários do açúcar.

Azúcar Cristal Tipo I, II, III y IV: Azúcar en forma cristalina, con color controlado dentro del rango especificado, producido directamente en el ingenio, sin refinar, proveniente de caña de azúcar lista para el consumo.

Clase: Cristal Blanco.

Tipo: Cristal.

Azúcar Crudo Tipo V - (VHP): Azúcar crudo, cristales bien definidos, proveniente de la caña de azúcar, que requiere reprocesamiento para su consumo.

Clase: Cristal en Bruto.

Tipo: VHP.

3.3. Nombre del producto (nombre del producto)

Azúcar Blanco Cristal Tipo I

- Almacenamiento en Big Bags de 1000 a 1300 kg;
- Venta en el mercado interno y exportación en sacos de 50 kg y 25 kg.

Azúcar Cristal Blanco Tipo II

- Almacenamiento en Big Bags de 1000 a 1300 kg;
- Venta en el mercado interno y exportación en sacos de 50 kg y 25 kg.

Azúcar Blanco Cristal Tipo III

- Almacenamiento en Big Bags de 1000 a 1300 kg;
- Venta en el mercado interno y exportación en sacos de 50 kg y 25 kg.

Azúcar Blanco Cristal Tipo IV

- Almacenamiento en Big Bags de 1000 a 1300 kg.
- Venta en el mercado interno y exportación en sacos de 50 kg y 25 kg.

Preparado por:		Analizado críticamente por:		Aprobado por:
Amanda R. de A. Souza	Lívia Saura	Fernando Vicentino	Ariane Garcia Justo	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade		Enc. Laboratório	Sup. Proc. Industriais	Sup. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO – TRADUÇÕES (ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO)	ETPT N°:	Revisión:	Página:
		003	05	2 de 4
		Fecha de emisión:		Última revisión:
Producto:	AZÚCAR CRISTAL	24/07/2023		06/03/2025

Azúcar Crudo Tipo V (VHP)

- Color máximo azúcar VHP 1200;
- Embalado en bolsas de 1000 a 1250 kg;
- A granel.

3.4. Características Químicas y Físico-Químicas, Almacenamiento y Envasado

3.4.1 - Organolépticos, Físicos, Químicos, Biológicos y Macroscópicos:	Método	TIPO I	TIPO II	TIPO III	TIPO IV	TIPO V (VHP)	Frecuencia de análisis
Aspecto	POP LA (AÇ)-002	Próprio do tipo do açúcar				-	Diariamente da amostra composta do lote.
Olor	POP LA (AÇ)-003						
Sabor	POP LA (AÇ)-004						
Color (U.I.) (IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)	POP LA (AÇ)-005	100 máx.	150 máx.	200 máx.	240 máx.	1200 máx.	
Polarización (°Z) (IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)	POP LA (AÇ)-006	99,70 mín.	99,70 mín.	99,50 mín.	99,50 mín.	99,00 mín.	
Humedad (%) (IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)	POP LA (AÇ)-007	0,07 máx.	0,07 máx.	0,07 máx.	0,07 máx.	0,15 máx.	
Puntos Negros (Nº/100g) (IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)	POP LA (AÇ)-008	7 máx.	7 máx.	10 máx.	10 máx.	-	
Resíduo Insolúble (nível) (IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)	POP LA (AÇ)-009	5 máx.	5 máx.	7 máx.	7 máx.	-	
Partículas Magnéticas (mg/kg) (IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)	POP LA (AÇ)-010	≤ 3				-	
Ceniza de conductividad (Tipo I à IV: %m/m, Tipo V: %m/v) (IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)	POP LA (AÇ)-011	0,07 máx.	0,07 máx.	0,10 máx.	0,10 máx.	0,15 máx.	
Sulfito (mg/kg) (RDC Nº 778, de 1º de março de 2023 / IN Nº 211, de 1º de março de 2023)	POP LA (AÇ)-012	10,0 máx.				-	Lab. Interno: diariamente / Lab. Externo: trimestralmente
Almidón (mg/kg)	POP LA (AÇ)-013	180 máx.			-	-	Diariamente da amostra composta do lote.
Dextrano (mg/kg)	POP LA (AÇ)-014	150 máx.			-	-	
Copos de alcohol (Abs)	POP LA (AÇ)-015	0,120 máx.				-	
Granulometria (AM-mm)	POP LA (AÇ)-016	0,5 - 0,8				0,7 - 1,0	
Material extraño							
Material extraño microscópico (suciedad)	Lab. Externo	Ausência de sujidade que prejudique o consumo				-	Trimestralmente da amostra composta do lote.
Material extraño macroscópico (suciedad, parásitos, larvas y tejidos inferiores) (mg/kg)		1 máx.					
Cenizas insolubles en HCl (Arena) (%) (RDC Nº 623 Anvisa de 09/03/2022 Anexo I Grupo 7)		1,5 máx.					
Padrões Microbiológicos							
Coliformes totales (NMP/g)	POP LA (MB)-003 / Lab. Externo	10² máx.				-	Lab. Interno: semanalmente. Lab. Externo: trimestralmente.
Coliformes termotolerantes (NMP/g)	POP LA (MB)-002 / Lab. Externo	Ausente em 25 gramas				-	
Salmonellas sp.	POP LA (MB)-005 / Lab. Externo	< 10				-	
Contaminantes							
Arsênico (mg/kg) (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)	Lab. Externo	0,10 máx.				-	Trimestralmente da amostra composta do lote.
Cobre (mg/kg) (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)		10,0 máx.				-	
Plomo (mg/kg) (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)		0,10 máx.				-	
Micotoxinas (mcg/kg) ⁽¹⁾ (RDC Nº 722 Anvisa de 01/07/2022 (Complemento IN Nº 160) / IN Nº 160 Anvisa de 01/07/2022 – Anexo II)	Lab. Externo	Não há limite de controle ao produto.				-	Anualmente.
Dioxinas e Furanos (PCDD+PCDF) (pg/g) ⁽¹⁾ (RDC Nº 722 Anvisa de 01/07/2022 (Complemento IN Nº 160) / IN Nº 160 Anvisa de 01/07/2022 – Anexo III)	Lab. Externo Método AOAC CR-0109	Não há limite de controle ao produto.				-	Bienalmente.

⁽¹⁾ De acuerdo con la Instrucción Normativa N.º 160, del 1 de julio de 2022, no se aplican al producto los límites definidos en el ANEXO II - Límites máximos tolerados para micotoxinas en alimentos para Aflatoxina M1, Aflatoxinas (B1 + B2 + G1 + G2), Desoxinivalenol (DON), Fumonisin (B1 + B2), Ocratoxina A, Patulina, Zearalenona (ZEA), Benzo(a)pireno, Dioxinas (PCDD), furanos (PCDF) y bifenilos policlorados (PCB), realizándose un análisis adicional anualmente.

Preparado por:		Analizado críticamente por:		Aprobado por:
Amanda R. de A. Souza	Livia Saura	Fernando Vicentino	Ariane Garcia Justo	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade		Enc. Laboratório	Sup. Proc. Industriais	Sup. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO – TRADUÇÕES (ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO)	ETPT N°:	Revisión:	Página:
		003	05	3 de 4
		Fecha de emisión:		Última revisión:
Producto:	AZÚCAR CRISTAL	24/07/2023		06/03/2025

3.5. Condiciones de almacenaje:

Conservar en un lugar seco, alejado de productos químicos y de la luz solar, con una temperatura inferior a 40°C y una humedad del 30 al 90%.

Vida útil: 24 meses.

3.6. Método de embalaje/distribución:

Primario: sacos de 50 kg y 25 kg - polietileno de baja densidad (liner).

Secundario: polipropileno (rafia).

Primaria: Big Bag de 1000 a 1300 kg - polipropileno (rafia).

Distribución: camiones lonados.

3.7. Información nutricional en porciones de 5 g y 100 g. ⁽²⁾

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Cantidad por porción	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	400	20	1
Hidratos de carbono (g)	100	5	2
Azúcares totales (g)	100	5	
Azúcares añadidos (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Grasas totales (g)	0	0	0
Grasas saturadas (g)	0	0	0
Grasas trans (g)	0	0	0
Fibras alimenticias (g)	0	0	0
Sodio (mg)	0	0	0

“No contiene cantidades significativas de azúcares añadidos, proteínas, grasas saturadas, grasas trans, fibra dietética y sodio”.

(*) Valores diarios de referencia basados en una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. Tus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de tus necesidades energéticas. No contiene gluten.

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

⁽²⁾ Análisis realizados en cada cosecha, de la muestra compuesta por lotes embarcados.

3.8. Informaciones complementarias:

OMG: Producto no procedente de organismos genéticamente modificados;

Insumos de origen animal: No utilizados en ninguna etapa del proceso de elaboración;

Público objetivo: supermercados, mayoristas y fábricas de dulces del mercado nacional.

Compuestos alergénicos: Cuando el residuo de sulfito sea superior a 10 mg/kg;

Objetos rígidos, puntiagudos y/o cortantes, iguales o mayores a 7 mm (medidos en su mayor dimensión) – Ausencia;

Objetos rígidos, puntiagudos y/o cortantes, iguales o mayores a 2 mm (medidos en su mayor dimensión) – Ausencia;

Poblaciones sensibles: diabéticos.

Preparación y uso previsto: en porciones diluidas en líquidos o añadidas en la elaboración de recetas.

Contaminación cruzada: Existen medidas de control para prevenir la contaminación cruzada microbiológica, química, física y alérgenos.

Periodo de validez después de abierto: 6 meses.

Las etiquetas de los envases cumplen con la legislación específica del producto.

NO CONTIENE GLUTEN.

Preparado por:		Analizado críticamente por:		Aprobado por:
Amanda R. de A. Souza	Lívia Saura	Fernando Vicentino	Ariane Garcia Justo	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade		Enc. Laboratório	Sup. Proc. Industriais	Sup. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO – TRADUÇÕES (ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO)	ETPT N°:	Revisión:	Página:
		003	05	4 de 4
		Fecha de emisión:		Última revisión:
		24/07/2023		06/03/2025
Producto:	AZÚCAR CRISTAL			

3.9. Informaciones adicionales:

Defensivo agrícola ⁽³⁾: El producto cumple con los límites de residuos de plaguicidas establecidos por el Codex alimentarius (GS-0659) y monografías de plaguicidas de los principios activos destinados a la producción de azúcar definidos por ANVISA.

Aw = 0,40 a 0,60.

pH = 6,0 a 7,3 (en solución acuosa 100 g/l).

⁽³⁾ Análisis realizados en cada cosecha, de la muestra compuesta por lotes embarcados

3.10. Listado de Artículos

ARTICULO	DESCRIPCIÓN
81	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 50 KG - MI - SC REVESTIDO
82	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 25 KG - MI - SC REVESTIDO
34	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - BIG BAG
40	AÇÚCAR CRISTAL CLASSE BRUTO VHP - BIG BAG 1300 KG
30	AÇÚCAR CRISTAL CLASSE BRUTO VHP A GRANEL – EXPORTACAO
31	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 50 KG - EXPORTAÇÃO SC MARROM
32	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 25 KG - EXPORTAÇÃO SC MARROM
39	AÇÚCAR CRISTAL CLASSE BRUTO VHP 50 KG - EXPORTAÇÃO
53	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - BIG BAG 1000 KG - EXPORTAÇÃO
71	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 50 KG - EXPORTAÇÃO SC BRANCA
72	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 25 KG - EXPORTAÇÃO SC BRANCA
74	AÇÚCAR CRISTAL CLASSE BRUTO VHP - EXPORTAÇÃO BIG BAG 1000 KG
79	AÇÚCAR CRISTAL CLASSE BRUTO VHP - EXPORTAÇÃO BIG BAG 1075 KG
86	AÇÚCAR CRISTAL CLASSE BRUTO VHP - EXPORTAÇÃO BIG BAG 1200 KG

Preparado por:		Analizado críticamente por:		Aprobado por:
Amanda R. de A. Souza	Lívia Saura	Fernando Vicentino	Ariane Garcia Justo	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade		Enc. Laboratório	Sup. Proc. Industriais	Sup. de Qualidade