

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº: 001	Revisão: 35	Página: 1 de 4
		Data da Emissão: 10/05/2013	Data da Última revisão: 08/09/2025	
Produto:	AÇÚCAR CRISTAL			

1. OBJETIVO

Definir as características química, biológica e físico-química dos açúcares produzidos pelo Grupo Santa Isabel, para atender a IN 47/2018 e IN 60/2019 de açúcares - Grupo II.

2. APLICAÇÃO

Aplica-se ao controle interno de todo Açúcar Cristal Branco Tipo Cristal e Açúcar Cristal Bruto Tipo VHP produzido pelo Grupo Santa Isabel.

3. DESCRIÇÃO

3.1. Composição:

Sacarose de cana-de-açúcar – **99,7% mín.**

Água – **0,07% máx.**

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

Sólidos Insolúveis – **0,21% 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 Cristal Tipo I, II, III e IV: Açúcar em forma cristalina, com a cor controlada dentro da faixa especificada, produzido diretamente na usina, sem refino, tendo como origem a cana de açúcar pronto para consumo.

Classe: Cristal Branco.

Tipo: Cristal.

Açúcar Bruto Tipo V - (VHP): Açúcar bruto, cristais bem definidos, tendo como origem a cana de açúcar, sendo necessário reprocessamento para consumo.

Classe: Cristal Bruto.

Tipo: VHP.

3.3. Denominação dos Produtos (nome do produto)

Açúcar Cristal Branco Tipo I

- Armazenagem em Big Bags de 1000 a 1300 kg.
- Venda no mercado interno e exportação em sacas de 50 kg e 25 kg.

Açúcar Cristal Branco Tipo II

- Armazenagem em Big Bags de 1000 a 1300 kg.
- Venda no mercado interno e exportação em sacas de 50 kg e 25 kg.

Açúcar Cristal Branco Tipo III

- Armazenagem em Big Bags de 1000 a 1300 kg.
- Venda no mercado interno e exportação em sacas de 50 kg e 25 kg.

Açúcar Cristal Branco Tipo IV

- Armazenagem em Big Bags de 1000 a 1300 kg.
- Venda no mercado interno e exportação em sacas de 50 kg e 25 kg.

Elaborado por:	Analizado criticamente por:	Aprovado por:
Amanda Rodrigues	Fernando Vicentino	Ariane Garcia Justo
Lívia Saura	Analistas da Qualidade	Rafael Prates Tripodi

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº: 001	Revisão: 35	Página: 2 de 4
		Data da Emissão: 10/05/2013	Data da Última revisão: 08/09/2025	
Produto:	AÇÚCAR CRISTAL			

Açúcar Bruto Tipo V (VHP)

- Açúcar VHP cor máxima 1200;
- Envasado em bag de 1000 a 1250 kg;
- À granel.

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

3.4.1 - Organoléptica, Física, Química, Biológica e Macroscópica:	Método	TIPO I	TIPO II	TIPO III	TIPO IV	TIPO V (VHP)	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 ICUMSA (UI máx.) IN 47/2018 - Mape e IN 60/2019 - Mape	POP LA (AC)-005	100 máx.	150 máx.	200 máx.	240 máx.	1200 máx.	
Polarização (Z) IN 47/2018 - Mape e IN 60/2019 - Mape	POP LA (AÇ)-006	99,70 mín.	99,70 mín.	99,50 mín.	99,50 mín.	99,00 - 99,49	
Umidade (%) IN 47/2018 - Mape e IN 60/2019 - Mape	POP LA (AÇ)-007	0,07 máx.	0,07 máx.	0,07 máx.	0,07 máx.	0,15 máx.	
Pontos Pretos (nº/100g) IN 47/2018 - Mape e IN 60/2019 - Mape	POP LA (AÇ)-008	7 máx.	7 máx.	10 máx.	10 máx.	-	
Resíduo Insolúvel (nível)	POP LA (AÇ)-009	5 máx.	5 máx.	7 máx.	7 máx.	-	
Partículas Magnétizáveis (mg/kg) IN 47/2018 - Mape e IN 60/2019 - Mape	POP LA (AÇ)-010	3 máx.	3 máx.	3 máx.	≤ 3	-	
Cinzas Conditimétricas (Tipo I à IV: %m/m máx., Tipo V: %m/v) IN 47/2018 - Mape e IN 60/2019 - Mape	POP LA (AÇ)-011	0,07 máx.	0,07 máx.	0,10 máx.	0,10 máx.	0,15	

Sulfito (mg/kg) RDC 778/2023 - CNS e IN 211/2023 - Anvisa	POP LA (AÇ)-012	10,0 máx.	-	Lab. Interno: diariamente / Lab. Externo: Unid. I: trimestral / Unid. II: por período de produção
Amido (mg/kg)	POP LA (AÇ)-013	180 máx.	-	
Dextrana (mg/kg)	POP LA (AÇ)-014	150 máx.	-	
Floco alcoólico (Abs)	POP LA (AÇ)-015	0,120 máx.	-	
Granulometria (AM-mm)	POP LA (AÇ)-016	0,5 - 0,8	0,7 - 1,0	

Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde humana

Microscópicas (sujidades) RDC 623/2022 - Anvisa - Anexo I Grupo 7	Lab. Externo	Ausência de sujidade que prejudique o consumo	-	Unid. I: trimestral da amostra composta do lote. Unid. II: por período de produção.
Macroscópicas (sujidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores) (mg/kg) RDC 623/2022 - Anvisa - Anexo I Grupo 7		1 máx.		
Cinzas insolúveis em HCl (Areia) (%) RDC 623/2022 - Anvisa - Anexo I Grupo 7		1,5 máx.		
Ácaros Mortos (Nº/100g) RDC 623/2022 - Anvisa - Anexo II		5 máx.		

Padrões Microbiológicos

Coliformes Totais (NMP/g) ⁽¹⁾	POP LA (MB)-003 / Lab. Externo	10 ² máx.	-	Lab. Interno: semanalmente. Lab. Externo: Unid. I: Salmonella mensal e demais análises trimestrais. Unid. II: por período de produção.
Salmonellas sp.	Lab. Externo	Ausente em 25 gramas	-	
Bolores e Leveduras (UFC/g) RDC 724/2022 - Anvisa e IN 161/2022 - Anvisa (Anexo I Cat. 16)	POP MB-005 / Lab. Externo	< 10	-	

Contaminantes

Arsênio (mg/kg) RDC 722/2022 - Anvisa e IN 160/2022 - Anvisa (Anexo I Item 1.1)	Lab. Externo	0,10 máx.	-	Unid. I: trimestral da amostra composta do lote Unid. II: por período de produção
Cobre (mg/kg) RDC 722/2022 - Anvisa e IN 160/2022 - Anvisa (Anexo I Item 1.4)		10,0 máx.	-	
Chumbo (mg/kg) RDC 722/2022 - Anvisa e IN 160/2022 - Anvisa (Anexo I Item 1.3)		0,10 máx.	-	
Micotoxinas (mcg/kg) ⁽²⁾ RDC 722/2022 - Anvisa e IN 160/2022 - Anvisa (Anexo II)	Lab. Externo	Não há limite de controle ao produto.		Anualmente.
Dioxinas e Furanos (PCDD+PCDF) (pg/g) ⁽²⁾ RDC 722/2022 - Anvisa e IN 160/2022 - Anvisa (Anexo III)	Lab. Externo Método AOAC CR-0109	Não há limite de controle ao produto.		

Elaborado por:	Analizado criticamente por:	Aprovado por:
Amanda Rodrigues	Lívia Saura	Fernando Vicentino
Analistas da Qualidade	Enc. de Laboratório	Ariane Garcia Justo

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº: 001	Revisão: 35	Página: 3 de 4
		Data da Emissão: 10/05/2013	Data da Última revisão: 08/09/2025	
Produto:	AÇÚCAR CRISTAL			

⁽¹⁾ Parâmetro estabelecido com base na RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. A determinação de *Escherichia coli* é realizada por meio da análise de Coliformes Totais. Na Unidade I, essa análise é conduzida em laboratório interno, incluindo testes confirmatórios para Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes. Na Unidade II, a análise de Coliformes Totais é conduzida em laboratório interno, e Coliformes Termotolerantes em laboratório externo.

⁽²⁾ Conforme a Instrução Normativa Nº 160, de 1º de julho de 2022 da Anvisa não se aplicam ao produto os limites definidos no Anexo II - Limites máximos tolerados para micotoxinas em alimentos sendo realizada anualmente uma análise adicional para Aflatoxina M1, Aflatoxinas (B1 + B2 + G1 + G2), Desoxinivalenol (DON), Fumonisinas (B1 + B2), Ocratoxina A, Patulina, Zearalenona (ZEA), Benzo(a)pireno, bifenilas policloradas (PCB) e realizada bienalmente uma análise adicional para dioxinas (PCDD) e furanos (PCDF).

3.5. Condições de Armazenagem

Conservar em local seco, longe de produtos químicos e exposição solar, com temperatura inferior 40°C e umidade entre 30 e 90%.

Vida em prateleira: 24 meses.

3.6. Método de Embalagem / Distribuição

Primária: Saco de 50 kg e 25 kg - polietileno de baixa densidade (líner).

Secundária: polipropileno (rátia).

Primária: Big Bag de 1000 a 1300 kg - polipropileno (rátia).

Distribuição: Caminhões Lonados.

3.7. Informações Nutricionais em porção de 5 g e 100 g. ⁽³⁾

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

RDC 429/2020 - Anvisa e IN 75/2020 - Anvisa

⁽³⁾ Análises realizadas bienalmente da amostra composta do lote.

“Não contém quantidades significativas de açúcares adicionados, proteínas, gorduras saturadas, gorduras trans., fibras alimentares 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.*

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.

Contaminação Cruzada: Há medidas de controle para prevenção de contaminação cruzada microbiológica, química, física e alergênicos.

Preparo e uso pretendido:

- Açúcar Cristal Branco: em porções diluídas em líquidos ou adicionadas no preparo de receitas.

- Açúcar Bruto VHP: utilizado como matéria prima para produção e refino do açúcar.

Validade após aberto: 6 meses.

As rotulagens das embalagens atendem a legislação específica do produto.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Elaborado por:	Analizado criticamente por:		Aprovado por:
Amanda Rodrigues	Lívia Saura	Fernando Vicentino	Ariane Garcia Justo
Analistas da Qualidade	Enc. de Laboratório	Sup. Proc. Industriais	Sup. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº: 001	Revisão: 35	Página: 4 de 4
		Data da Emissão: 10/05/2013	Data da Última revisão: 08/09/2025	
Produto:	AÇÚCAR CRISTAL			

3.9. Informações Adicionais

Defensivo agrícola ⁽⁴⁾: O produto atende os limites de resíduos 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).

⁽⁴⁾ 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

Unidade Mendonça - SP (CNPJ nº 47.524.632/0008-94):

Nome: Ariane Garcia Justo de Melo

Cargo: Supervisora de Processos Industriais

Nº Registro CRQ: 04262391

3.11. Listagens dos Itens

ITEM	DESCRÍÇÃO
81	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 50 KG - MI - SC REVESTIDO
82	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 25 KG - MI - SC REVESTIDO
34	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - BIG BAG (COR ATÉ 200)
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
128	AÇÚCAR CRISTAL RECLASSIFICADO (VARREDURA)
129	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO FORA DE PADRÃO (VARIAÇÃO DE COR 200 ATÉ 300)

Elaborado por:	Analizado criticamente por:	Aprovado por:
Amanda Rodrigues	Fernando Vicentino	Rafael Prates Tripodi
Lívia Saura	Ariane Garcia Justo	
Analistas da Qualidade	Enc. de Laboratório	Sup. Proc. Industriais
		Sup. de Qualidade