	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP N°: 007	Revisão: 19	Página: 1 de 3
		Data da Emissão: 27/03/2019	Data da Última revisão: 01/10/2025	
Produto:	AÇÚCAR DEMERARA			

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 I.

2. APLICAÇÃO

Aplica-se ao controle interno de todo Açúcar Cristal Bruto Tipo 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 e Instrução Normativa nº 47, de 30 de agosto de 2018 – Regulamento Técnico 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.


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 Microscópica:	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 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa</small>	POP LA (AÇ)-005	550 - 5000	
Polarização (°Z) <small>IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa</small>	POP LA (AÇ)-006	96,00 mín.	
Umidade (%) <small>IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa</small>	POP LA (AÇ)-007	0,10 máx.	
Pontos Pretos (Nº/100g) <small>IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa</small>	POP LA (AÇ)-008	10 máx.	
Partículas Magnetizáveis (mg/kg) <small>IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa</small>	POP LA (AÇ)-010	15 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 N°: 007	Revisão: 19	Página: 2 de 3
		Data da Emissão: 27/03/2019	Data da Última revisão: 01/10/2025	
Produto:	AÇÚCAR DEMERARA			

Cinzas Condutimétricas (Tipo I à IV: %m/m, Tipo V: %m/v) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa	POP LA (AÇ)-011	0,50 máx.	Diariamente da amostra composta do lote.
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	10² 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 LA (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 1.6)		0,10 máx.	

⁽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.

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.

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.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				<p><i>“Não contém quantidades significativas de açúcares adicionados, proteínas, gorduras saturadas, gorduras trans., fibras alimentares e sódio”.</i></p> <p><i>(*) 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.</i></p>
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 N° 429 Anvisa de 08/10/2020 / IN N° 75 Anvisa de 08/10/2020)

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 N°: 007	Revisão: 19	Página: 3 de 3
		Data da Emissão: 27/03/2019	Data da Última revisão: 01/10/2025	
Produto:	AÇÚCAR DEMERARA			

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.

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
121	AÇÚCAR NATURAL DEMERARA CLASSE CRISTAL BRUTO SACHE 5G CX 2,4KG DISPLAY

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