

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP n°:	Revisão:	Página:
		001	08	1/5
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	26/06/2024	
Produto	AÇÚCAR CRISTAL			

1. DESCRIÇÃO:

Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Apresenta-se na forma de cristais brancos ou levemente amarelados.

2. COMPOSIÇÃO: C₁₂H₂₂O₁₁ (Molécula de Sacarose)

A sacarose, também conhecida como açúcar, é um dissacarídeo formado a partir da condensação de dois açúcares monossacarídeos, a frutose e a glicose.

3. ENSAIOS E TESTES:

3.1. Parâmetros Físicos - Químicos

Características	Unidade		Métodos Analíticos	Tipo de Açúcar					
				Tipo 1	Tipo 2X	Tipo 2Y	Tipo 2Z	VVHP	VHP
Aparência	--		Análise Externa	Cristal branco, sem empedramento visível.			Cristal amarelado, sem empedramento visível.		
Gosto	--		Análise Externa	Doce característico					
Odor	--		Análise Externa	Característico, sem odor desagradável.					
Cor ICUMSA	UI	máx.	Análise Externa	150	180	200	300	450	2500
Resíduo Insolúvel	1 a 10	máx.	Análise Externa	10	10	10	--	--	--
Pontos Pretos	n° / 100g	máx.	Análise Externa	15	15	20	40	--	--
Partículas Magnetizáveis	mg / kg	máx.	Análise Externa	5	5	5	15	--	--
Polarização	°Z	--	Análise Externa	≥ 99,7	≥ 99,7	≥ 99,7	≥ 99,5	≥ 99,6	≥ 99,0
Umidade	%	máx.	Análise Externa	0,06	0,04	0,04	0,07	0,1	0,25
Cinzas	%	máx.	Análise Externa	0,05	0,07	0,05	0,1	0,12	0,25
Sulfito	mg / kg	<	Análise Externa	10	10	10	10	10	10
Dextrana	mg / kg	máx.	Análise Externa	100	150	150	150	--	--
Arsênio	mg / kg	máx.	Análise Externa	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
Chumbo	mg / kg	máx.	Análise Externa	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10

Elaborado por:	Aprovado por:
Qualidade	Direção

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP n°:	Revisão:	Página:
		001	08	2/5
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	26/06/2024	
Produto	AÇÚCAR CRISTAL			

3.2. Contaminantes Microbiológicos

Parâmetros	Unidade	Metodologia	Especificação
Coliformes Totais	UFC/g máx.	Análise Externa	Ausente
Coliformes Termotolerantes	UFC/g máx.	Análise Externa	Ausente
Salmonella sp	em 25 g	Análise Externa	Ausente
Bolores e Leveduras	UFC/g máx.	Análise Externa	≤10

Nota 1: Os métodos de análise de açúcar são baseados em referências ABNT, ICUMSA, CTC e Instituto Tecnológico de Alimentos (ITAL).

Nota 2: O produto atende os limites residuais de pesticidas estabelecidos pelo Codex Alimentarius Commission (Codex Standard for Sugars – Codex Stan 212-1999) para açúcar de cana-de-açúcar.

4. PRAZO DE VALIDADE:

Produto válido por 24 meses, desde que armazenado em local seco e fresco, longe de produtos químicos ou com odores fortes, sem variações bruscas de temperatura e com umidade relativa do ar de no máximo 60%.

5. EMBALAGEM

De acordo com o tipo do produto:

- Saca 25 kg ou 50 kg: Embalagem para acondicionamento de açúcar, composta por um saco de polipropileno tubular marrom, revestida internamente com um saco de polietileno linear de baixa densidade, liso e incolor; ambos confeccionados a partir de materiais atóxicos e próprios para contato com alimentos.
- Sacaria de rafia laminada com impressão 25 kg ou 50 kg: Tecido de polipropileno trançado, laminado com filme de polietileno baixa densidade.
- Big-Bag 1200 kg: Embalagem para acondicionamento de açúcar, confeccionada em polipropileno marrom ou branco, atóxico e próprio para contato com alimentos.
- Pacotes de 1 kg, 2 kg ou 5 kg: Embalagem de Polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, acondicionada em fardos de acordo com peso (Fardo 10x1- 10 unidades de 1 kg, Fardo 15x2- 15 unidades de 2 kg e Fardo 6x5- 6 unidades de 5 kg).

Elaborado por:	Aprovado por:
Qualidade	Direção

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP nº:	Revisão:	Página:
		001	08	3/5
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	26/06/2024	
Produto	AÇÚCAR CRISTAL			

6. ARMAZENAGEM, MANUSEIO, PREPARO E USO:

6.1 Geral

Conservar o produto em local seco e fresco, sem contato com produtos químicos e odores fortes;

Evitar armazenamento em locais expostos a grandes variações de temperatura e umidade; Inspecionar visualmente as condições de conservação do produto (data de validade e estado da embalagem);

Durante o manuseio, armazenagem e uso do produto deve-se tomar o cuidado para evitar avaria na embalagem;

O produto pode ser utilizado na forma direta ou diluído de acordo com a necessidade do consumidor ou cliente.

6.2 Clientes Industriais

Cumprir as Boas Práticas de Fabricação;

Não estocar diretamente sobre o chão e manter preferencialmente afastados das paredes;

Manter o produto protegido;

Iluminação do local com proteção;

Telhados em bom estado de conservação e limpeza, sem evidência de goteiras;

6.3 Consumidores

Manter o produto protegido e bem fechado após sua abertura.

7. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE:

O transporte deve ser feito ao abrigo da chuva e poeira, preferencialmente em caminhão fechado ou devidamente coberto, observadas as leis de trânsito, não podendo ser transportados simultaneamente materiais que possam contaminar e/ou alterar as características do produto;

O carregamento e descarregamento deverão ser realizados em local coberto;

Durante o transporte a carga deverá estar devidamente protegida em toda a sua extensão, tomados os cuidados para não romper/danificar a embalagem.

Os caminhões devem estar limpos, livres de frestas, sem lascas ou pregos salientes, ou qualquer outro tipo de produto que possa gerar contaminações.

Elaborado por:	Aprovado por:
Qualidade	Direção

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP n°:	Revisão:	Página:
		001	08	4/5
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	26/06/2024	
Produto	AÇÚCAR CRISTAL			

8. USO PRETENDIDO:

8.1. Área de Aplicação:

Matéria-prima de grande versatilidade, podendo ser utilizado em várias aplicações, desde domésticas a processos industriais;

9. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

Porção por embalagem:		240.000 porções (Se Big Bag de 1200 kg)	
		10.000 porções (Se Sacaria de 50 kg)	
		5.000 porções (Se Sacaria de 25 kg)	
		1.000 porções (Se Pacote de 5 kg)	
		400 porções (Se Pacote de 2 kg)	
		200 porções (Se Pacote de 1 kg)	
Porção:	5,00	g (1 colher de chá)	
	100g	5g	%VD
			*
Valor energético (kcal)	400	20	1
Carboidratos (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	100	5	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteína (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

10. RESTRIÇÕES AO USO:

Cuidados especiais para portadores de diabetes que deverão consumir o produto com moderação;

Possui residual de sulfito com valores permitidos pela legislação brasileira vigente, porém pode causar alergia a consumidores sensíveis, portanto para este grupo deve ser consumido com moderação. Para clientes industriais os valores obtidos são expressos no certificado de qualidade que são expedidos com o produto;

O produto não contém Glúten, sendo essa informação declarada na rotulagem da embalagem conforme Lei nº 10674 (ANVISA).

Elaborado por:	Aprovado por:
Qualidade	Direção

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP nº:	Revisão:	Página:
		001	08	5/5
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	26/06/2024	
Produto	AÇÚCAR CRISTAL			

11. REQUISITOS ESTATUTÁRIOS E REGULAMENTARES DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS:

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 47, DE 30 DE AGOSTO DE 2018 - MAPA;

RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020;

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 160, DE 1 DE JULHO DE 2022;

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022.

12. HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

13/09/2019: Revisão do item Embalagens, Revisão do item 3.

02/02/2021: Revisão dos parâmetros bolores e leveduras;

25/05/2022: Revisão dos parâmetros cor do TIPO 3C;

26/05/2022: Adição da Tabela Nutricional;

15/08/2022: Revisão dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos;

07/10/2022: Revisão da rotulagem nutricional;

23/09/2023: Revisão anual;

26/06/2024: Alteração de nomenclatura dos produtos.

Elaborado por:	Aprovado por:
Qualidade	Direção