

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP n°:	Revisão:	Página:
		003	04	1 de 4
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	15/08/2023	
Produto	AÇÚCAR GRANULADO D			

1. DESCRIÇÃO:

O Açúcar Granulado D é um adoçante natural apresentado na forma de cristais brancos ou levemente amarelados. É produzido a partir do peneiramento do açúcar cristal, obtendo grânulos maiores.

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 Físico - Químicos

Parâmetros	Unidade		Metodologia	Granulado D
Aparência	--		Análise Externa	Sólido, branco cristalino, livre de impurezas
Gosto	--		Análise Externa	Doce característico
Odor	--		Análise Externa	Característico, sem odor desagradável
Polarização	°Z	Mín.	Análise Externa	99,7
Cor	UI	Máx.	Análise Externa	300
Umidade	%	Máx.	Análise Externa	0,06
Sulfito	mg/kg	Máx.	Análise Externa	10
Cinzas	% m/m	Máx.	Análise Externa	0,07
Resíduos Insolúveis	1 a 10	Máx.	Análise Externa	9
Partículas Magnetizáveis	mg/kg	Máx.	Análise Externa	5
Pontos Pretos	n°/100g	Máx.	Análise Externa	20

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

Elaborado por:	Aprovado por:
Qualidade	Direção

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP n°:	Revisão:	Página:
		003	05	2 de 4
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	07/10/2023	
Produto	AÇÚCAR GRANULADO D			

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%.

4. EMBALAGEM

De acordo com o tipo do produto:

- Sacaria de rafia laminada com impressão 25 kg ou 50 kg: Tecido de polipropileno trançado, laminado com filme de polietileno baixa densidade.

5. 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;
- Inspeccionar 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.

Elaborado por:	Aprovado por:
Qualidade	Direção

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP n°:	Revisão:	Página:
		003	05	3 de 4
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	07/10/2023	
Produto	AÇÚCAR GRANULADO D			

6. 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.

7. USO PRETENDIDO:

7.1. Área de Aplicação:

- Aplicado em acabamentos de produtos especiais;
- Utilizado em misturas lácteas e achocolatados, doces e confeitos em geral, sorvetes e coberturas.

8. 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 n°:	Revisão:	Página:
		003	05	4 de 4
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	07/10/2023	
Produto	AÇÚCAR GRANULADO D			

9. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção por embalagem:		10.000 porções (Se Sacaria de 50kg)	
		5.000 porções (Se Sacaria de 25 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. 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 2022;

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

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

11. HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

05/02/2020: Revisão do item – Embalagens;

02/02/2021: Revisão do parâmetro bolores e leveduras;

26/05/2022: Adicionado Informações Nutricionais;

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

07/10/2022: Revisão das informações nutricionais.

Elaborado por:	Aprovado por:
Qualidade	Direção