

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP n°:	Revisão:	Página:
		004	06	1/4
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	11/05/2023	
Produto	AÇÚCAR REFINADO GRANULADO 45			

1. DESCRIÇÃO:

Açúcar de origem vegetal, obtido através do processo de dissolução de açúcar branco ou bruto, purificação, da calda, evaporação, cristalização da calda, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final.

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	Especificação
Aparência	--		Análise Externa	Cristal branco, sem materiais estranhos ou empedramento visível.
Gosto	--		Análise Externa	Doce característico
Odor	--		Análise Externa	Característico
Polarização	°Z	Mín.	Análise Externa	99,8
Cor	UI	Máx.	Análise Externa	45
Umidade	%	Máx.	Análise Externa	0,04
Sulfito	mg/kg	Máx.	Análise Externa	10
Cinzas	% m/m	Máx.	Análise Externa	0,02
Partículas Magnetizáveis	mg/kg	Máx.	Análise Externa	1
Pontos Pretos	n°/100g	Máx.	Análise Externa	10
Resíduos Insolúveis	Nível	Máx.	Análise Externa	4
Granulometria	AM mm	Máx.	Análise Externa	0,35 a 0,82
Granulometria	CV %	Máx.	Análise Externa	50
Arsênio	mg/kg	Máx.	Análise Externa	0,1
Chumbo	mg/kg	Máx.	Análise Externa	0,1

3.2. Contaminantes Microbiológicos

Parâmetros	Unidade	Metodologia	Especificação
Coliformes 45°C	UFC/g máx.	Análise Externa	Ausente
Salmonella sp	Ausência/25g	Análise Externa	Ausente
Bolores e leveduras	UFC/g máx.	Análise Externa	<10

Elaborado por:

Aprovado por:

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP nº:	Revisão:	Página:
		004	06	2/4
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	11/05/2023	
Produto	AÇÚCAR REFINADO GRANULADO 45			
Qualidade		Direção		

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP nº:	Revisão:	Página:
		004	05	3/4
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	07/10/2023	
Produto	AÇÚCAR REFINADO GRANULADO 45			

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

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

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.

Big-Bag 1200 kg: Embalagem para acondicionamento de açúcar, confeccionada em polipropileno marrom ou branco, atóxico e próprio para contato com alimentos.

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; 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;

Elaborado por:	Aprovado por:
Qualidade	Direção

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP nº:	Revisão:	Página:
		004	05	4/4
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	07/10/2023	
Produto	AÇÚCAR REFINADO GRANULADO 45			

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.

8. RESTRIÇÕES AO USO:

Cuidados especiais para portadores de diabete 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).

9. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção por embalagem:	10.000 porções (Se Sacaria de 50 kg) 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.

Elaborado por:	Aprovado por:
Qualidade	Direção

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP nº:	Revisão:	Página:
		004	05	5/4
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	07/10/2023	
Produto	AÇÚCAR REFINADO GRANULADO 45			

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 2020;

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:

31/01/2019: Atualização de Ensaio e Testes;

15/02/2021: Revisão do item Embalagens, Revisão dos parâmetros 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;

11/05/2023: Alteração dos valores da granulometria AM e CV.

Elaborado por:	Aprovado por:
Qualidade	Direção