

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP n°:	Revisão:	Página:
		006	05	1 de 4
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	17/09/2023	
Produto	AÇÚCAR MALHA 30			

1. DESCRIÇÃO:

O Açúcar Malha 30 é um adoçante natural apresentado na forma de cristais brancos. É obtido a partir do açúcar cristal, após classificação em peneiras com malha 30, ABNT 30. Possui as mesmas propriedades do Açúcar Cristal, porém com a vantagem de seus grânulos serem de tamanhos definidos, sem a presença de partículas maiores que as especificadas.

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	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 ICUMSA	UI	Máx.	Análise Externa	200
Umidade	%	Máx.	Análise Externa	0,07
Sulfito	mg/kg	Máx.	Análise Externa	10
Cinzas	% m/m	Máx.	Análise Externa	0,06
Partículas Magnetizáveis	mg/kg	Máx.	Análise Externa	5
Pontos Pretos	n°/100g	Máx.	Análise Externa	20
Resíduos Insolúveis	Nível	Máx.	Análise Externa	9
Granulometria	% retida #30	Máx.	Análise Externa	5
Arsênio	mg/kg	Máx.	Análise Externa	<0,10
Chumbo	mg/kg	Máx.	Análise Externa	< 0,10
Cobre	mg/kg	Máx.	Análise Externa	2
Mercúrio	mg/kg	Máx.	Análise Externa	0,01

Elaborado por:	Aprovado por:
Qualidade	Direção

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP n°:	Revisão:	Página:
		006	05	2 de 4
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	17/09/2023	
Produto	AÇÚCAR MALHA 30			

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

- Sacaria de rafia laminada com impressão 25 kg: Tecido de polipropileno trançado, laminado com filme de polietileno baixa densidade.
- Big-Bag 1000 kg a 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

Elaborado por:	Aprovado por:
Qualidade	Direção

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP n°:	Revisão:	Página:
		006	05	3 de 4
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	17/09/2023	
Produto	AÇÚCAR MALHA 30			

produto protegido;

Iluminação do local com proteção;

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

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. USO PRETENDIDO:

8.1. Área de Aplicação:

Aplicado em acabamentos de produtos especiais;


Utilizado em misturas lácteas e achocolatados, doces e confeitos em geral, sorvetes e coberturas.

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)	
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 n°:	Revisão:	Página:
		006	05	4 de 4
		Emissão:	Revisão:	
		29/10/2014	17/09/2023	
Produto	AÇÚCAR MALHA 30			

10. 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 10674/2003 (ANVISA).

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:

15/02/2021: Revisão dos parâmetros bolores e leveduras;

24/01/2022: Revisão do item – Embalagem;

26/05/2022: Adicionado Informações Nutricionais;

07/10/2022: Revisão dos parâmetros físico químicos, microbiológicos e informações nutricionais;

17/09/2023: Revisão anual.

Elaborado por:	Aprovado por:
Qualidade	Direção