	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP N° : 005	Revisão: 10	Página: 1 de 2
		Data da Emissão: 11/07/2013		Data da Última revisão: 10/02/2020
PRODUTO:	AÇÚCAR CONFEITEIRO			

1. OBJETIVO

Definir as características química e físico-química dos açúcares produzidos pela **USINA SANTA ISABEL S/A.**

2. APLICAÇÃO

Aplica-se ao controle interno de todo açúcar de confeito produzido pela **USINA SANTA ISABEL S/A.**

3.0 DESCRIÇÃO

3.1 Composição

Sacarose de cana-de-açúcar – **99,0% mín.**

Água – **0,15% máx.**

AR (Frutose + Glucose) – **0,02% máx.**

Sólidos Insolúveis – **0,83% máx.**

3.2 Definição

Açúcar Confeito – Açúcar na forma de pó branco, com a cor controlada dentro da faixa especificada, produzido diretamente na usina, obtido em uma das fases do açúcar extra fino Santa Isabel.

O açúcar extra fino é constituído através da moagem do açúcar cristal branco.

3.3 Denominação dos produtos (nome do produto)


Açúcar Confeito

- ✓ Vendas no atacado, áreas industriais como: fabricação de pães, doces, bolos e biscoitos, como confeitos para decoração de alimentos e uma boa opção para dissoluções rápidas em sacas de **25 kg e/ou 50 kg.**

3.4 Características Química e Físico-Química, armazenamento, embalagem.

3.4.1 – Organoléptica, Física, Química, Biológica e Macroscópica:	Método	Açúcar de Confeito
Aspecto	POP LA (AÇ)-002	Próprio do Tipo do Açúcar
Odor	POP LA (AÇ)-003	
Sabor	POP LA (AÇ)-004	
Cor (U.I) ^{(3) ***}	POP LA (AÇ)-005	150 máx.
Polarização (°Z) ^{(3) ***}	POP LA (AÇ)-006	99,00 mín.
Umidade (%)	POP LA (AÇ)-007	0,15 máx.
Cinzas Condutimétricas (Resíduos minerais Fixos) (% m/m)	POP LA (AÇ)-008	0,12 máx.
Pontos Pretos (Nº/100g) ^{(3) ***}	POP LA (AÇ)-009	5 máx.
Partículas Magnéticas (mg/kg) ^{(3) ***}	POP LA (AÇ)-011	≤ 3
Sulfito (mg/kg) ^{(3) ***}	POP LA (AÇ)-012	10,0 máx.
Matérias Estranhas ^{(4) *****} (ácaros, areia e fragmentos)	Lab. Externo	Ausência de sujidade que prejudique o consumo
Coliformes a 45°C ^{(2) **}	POP MB-007	10 ² UFC/g máximo
Salmonellas sp ^{(2) **}	POP MB-002	Ausente em 25 g
Bolores e Levedura ^{(2) **}	POP MB-005	50 UFC/g máximo
Arsênio (mg/kg) ^{(5) *****}	Lab. Externo	0,10 máx.
Cobre (mg/kg) ^{(5) *****}		2,0 máx.
Chumbo (mg/kg) ^{(5) *****}		0,10 máx.
3.4.2 - Condições de Armazenagem:		
Conservar em local seco, longe de produtos químicos e exposição solar, com temperatura inferior 40 °C e Umidade 30 - 70% . Vida em prateleira - 24 meses.		
3.4.3 - Método de Embalagem / Distribuição:		
Primária – Sacos de 25 kg e 50 kg, polietileno de baixa densidade. Secundária – Saco de polipropileno de 25 kg e/ou 50 kg.		

Elaborado por:	Analisado criticamente por:	Aprovado por:
Rafael Prates Tripodi	Andrey Marchioni	Fernando Vicentino
Encarregado da Qualidade	Supervisor de Processos Industriais	Encarregado de Laboratório

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP N° : 005	Revisão: 10	Página: 2 de 2
		Data da Emissão: 11/07/2013		Data da Última revisão: 10/02/2020
PRODUTO:		AÇÚCAR CONFEITEIRO		

3.4.4 - Informações Nutricionais em porção de 5g. ⁽⁶⁾

Porção de 5g (1 colher de chá)		"Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras saturadas, gorduras trans., fibras alimentar e sódio". (*) 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.
Quantidade por porção	% VD*	
Valor energético → 20 kcal = kJ	1 %	
Carboidratos → 5g	2 %	

3.4.5 - Informações Complementares:

Público alvo: supermercados, atacadistas e fábricas de doce e confeitos no mercado interno.

Populações sensíveis: diabéticos e alergênicos.

Preparo e uso pretendido: em porções diluídas em líquidos ou adicionadas no preparo de receitas.

Validade após aberto: 6 meses.

As rotulagens das embalagens atendem a legislação específica do produto.

3.4.6 - Informações Adicionais:

Defensivo agrícola: O produto atende os limites de residuais de pesticidas estabelecidos pelo Codex Alimentarius (GS 0659) para cana-de-açúcar (Sugar Cane). ^{(1) *}

Aw: 0,40 a 0,60

pH: 6,0 a 7,3 (em solução aquosa 100g/l).

3.4.7 - Requisitos estatutários e regulamentares de segurança de alimentos

(1)	- Especificação Resolução RDC N° 347 Anvisa de 16/12/2002;
(2)	- Especificação Portaria RDC N° 12 Anvisa de 02/01/2001; - Especificação Portaria RDC N° 331 Anvisa de 23/12/2019; - Especificação Portaria IN N° 60 Anvisa de 23/12/2019;
(3)	- Especificação Resolução RDC N° 271 Anvisa de 22/09/2005; - Especificação Resolução RDC N° 34 Anvisa de 09/03/2001; - Especificação IN N° 47 Mapa de 30/08/2018;
(4)	- Especificação Resolução RDC N° 14 Anvisa de 28/03/2014;
(5)	- Especificação Resolução RDC N° 42 Anvisa de 29/08/2013;
(6)	- Especificação Resolução RDC N° 360 Anvisa de 23/12/2003;

***** Análises realizadas trimestralmente de uma amostra composta dos lotes expedidos.

*** Análises realizadas diariamente, da amostra composta do lote.

** Análises realizadas uma vez por semana, das amostras coletadas durante a semana.

* A cada semestre analisar uma amostra composta dos lotes expedidos

Elaborado por:	Analisado criticamente por:	Aprovado por:
Rafael Prates Tripodi	Andrey Marchioni	Fernando Vicentino
Encarregado da Qualidade	Supervisor de Processos Industriais	Encarregado de Laboratório