	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO</b>	ETP Nº : 004	Revisão: 14	Página: 1 de 2
		Data da Emissão: 04/07/2013		Data da Última revisão: 10/04/2020
PRODUTO:	<b>AÇÚCAR CRISTAL EXTRA FINO</b>			

## 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 cristal extra fino produzido pela **USINA SANTA ISABEL S/A.**

## 3.0 DESCRIÇÃO

### 3.1 Composição

Sacarose de cana-de-açúcar – **99,50 % mín.**

Água – **0,10 % máx.**

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

Sólidos Insolúveis – **0,38 % máx.**

### 3.2 Definição

**Açúcar Cristal Extra Fino** – Açúcar na forma de pó branco, com a cor controlada dentro da faixa especificada, produzido diretamente na usina, através da moagem do açúcar cristal classe branco, tendo como origem a cana de açúcar, pronto para consumo.

**Tipo:** Cristal Triturado.

**Classe:** Cristal Branco.

### 3.3 Denominação dos produtos (nome do produto)

#### Açúcar Extra Fino Santa Isabel

- ✓ Vendas no atacado e mercado varejista em pacotes de 1 kg, e acondicionado em fardos de 10 x 1 kg.

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

3.4.1 – Organoléptica, Física, Química, Biológica e Macroscópica:	Método	Açúcar Extra Fino
Aspecto	POP LA (AÇ)-002	Próprio do Tipo do Açúcar
Odor	POP LA (AÇ)-003	
Sabor	POP LA (AÇ)-004	
Cor (U.I) <sup>(3) ***</sup>	POP LA (AÇ)-005	
Polarização (°Z) <sup>(3) ***</sup>	POP LA (AÇ)-006	99,50 mín.
Umidade (%) <sup>(3) ***</sup>	POP LA (AÇ)-007	0,10 máx.
Pontos Pretos (N°/100g) <sup>(3) ***</sup>	POP LA (AÇ)-008	10 máx.
Partículas Magnéticas (mg/kg) <sup>(3) ***</sup>	POP LA (AÇ)-009	≤ 3
Cinzas Condutimétricas (Resíduos minerais Fixos) (%m/m) <sup>(3) ***</sup>	POP LA (AÇ)-011	0,07 máx.
Sulfito (mg/kg) <sup>(3) ***</sup>	POP LA (AÇ)-012	10,0 máx.
Matérias Estranhas <sup>(4) *****</sup> (açúcares, areia e fragmentos)	Lab. Externo	Ausência de sujidade que prejudique o consumo
Coliformes a 45°C <sup>(2) **</sup>	POP MB-007	10 <sup>2</sup> UFC/g máximo
Salmonellas sp <sup>(2) **</sup>	POP MB-002	Ausente em 25 g
Bolores e Levedura <sup>(2) **</sup>	POP MB-005	50 UFC/g máximo.
Arsênio (mg/kg) <sup>(5) *****</sup>	Lab. Externo	0,10 máx.
Cobre (mg/kg) <sup>(5) *****</sup>		2,0 máx.
Chumbo (mg/kg) <sup>(5) *****</sup>		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** – Pacotes de 1 kg, polietileno de baixa densidade, leitoso. **Secundária** – Embalagem de polietileno de baixa densidade em fardos de 10 x 1 kg.

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

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO</b>	ETP Nº : 004	Revisão: 14	Página: 2 de 2
		Data da Emissão: 04/07/2013		Data da Última revisão: 10/04/2020
<b>PRODUTO:</b>		<b>AÇÚCAR CRISTAL EXTRA FINO</b>		

#### 3.4.4 - Informações Nutricionais em porção de 5g. <sup>(6)</sup>

Porção de 5g (1 colher de chá)		% VD	<i>"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.</i>
Quantidade por porção			
Valor energético → 20 kcal = 84 kJ		1 %	
Carboidratos → 5g		2 %	

#### 3.4.5 - Informações Complementares:

**Público alvo:** supermercados, atacadistas e fábricas de doce 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). <sup>(1) \*</sup>

**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 Nº 347 Anvisa de 16/12/2002;
(2)	- Especificação Portaria RDC Nº 12 Anvisa de 02/01/2001; - Especificação Portaria RDC Nº 331 Anvisa de 23/12/2019; - Especificação Portaria IN Nº 60 Anvisa de 23/12/2019;
(3)	- Especificação Resolução RDC Nº 271 Anvisa de 22/09/2005; - Especificação Resolução RDC Nº 34 Anvisa de 09/03/2001; - Especificação IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018;
(4)	- Especificação Resolução RDC Nº 14 Anvisa de 28/03/2014;
(5)	- Especificação Resolução RDC Nº 42 Anvisa de 29/08/2013;
(6)	- Especificação Resolução RDC Nº 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

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