	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 001	Revisão: 14	Página: 1 de 2
		Data da Emissão: 10/05/2013		Data da Última revisão: 29/05/2018
PRODUTO:	AÇÚCAR CRISTAL			

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 branco e VHP produzido pela **USINA SANTA ISABEL S/A.**

3. DESCRIÇÃO

3.1 Definição

Açúcar Cristal tipo I, II, III e IV – Açúcar em forma cristalina, com a cor controlada dentro da faixa especificada, produzido diretamente na usina, sem refino, tendo como origem a cana de açúcar pronto para consumo.

Classe: Branco.

Açúcar Bruto Tipo V - (VHP) – Açúcar bruto, cristais bem definidos, tendo como origem a cana de açúcar, sendo necessário reprocessamento para consumo.

Classe: Bruto.

3.2 Denominação dos produtos (nome do produto)

Açúcar cristal branco Tipo I

- ✓ Armazenagem em Big Bags de 1000 a 1300 kg;
- ✓ Venda no mercado interno e exportação em sacas de 50 kg e 25 kg.

Açúcar cristal branco Tipo II

- ✓ Armazenagem em Big Bags de 1000 a 1300 kg;
- ✓ Venda no mercado interno e exportação em sacas de 50 kg e 25 kg.

Açúcar cristal branco Tipo III

- ✓ Armazenagem em Big Bags de 1000 a 1300 kg;
- ✓ Venda no mercado interno e exportação em sacas de 50 kg e 25 kg.


Açúcar cristal branco Tipo IV

- ✓ Armazenagem em Big Bags de 1000 a 1300 kg.
- ✓ Venda no mercado interno e exportação em sacas de 50 kg e 25 kg.

Açúcar bruto Tipo V (VHP)

- ✓ Açúcar VHP cor máxima 1200;
- ✓ Envasado em bag de 1000 a 1250 kg;
- ✓ A Granel.

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

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 001	Revisão: 14	Página: 2 de 2
		Data da Emissão: 10/05/2013		Data da Última revisão: 29/05/2018
PRODUTO:	AÇÚCAR CRISTAL			

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

3.3.1 - Organoléptica, Física, Química, Biológica e Macroscópica:	Método UNIDADE I	Método UNIDADE II	TIPO I	TIPO II	TIPO III	TIPO IV	TIPO V (VHP)
Aspecto	POP LA -097	POP 048 LA	Próprio do Tipo do Açúcar				N/A
Odor	POP LA - 095	POP 045 LA					
Sabor	POP LA - 096	POP 046 LA					
Cor (U.I) ***	POP LA - 012	POP 040 LA	100 máx.	150 máx.	200 máx.	240 máx.	1200 máx.
Polarização (°Z) ***	POP LA - 016	POP 041 LA	99,70mín.	99,70mín.	99,50mín.	99,50mín.	99,0 - 99,49
Umidade (%) ***	POP LA - 018	POP 043 LA	0,07 máx.	0,07 máx.	0,07 máx.	0,07 máx.	0,15 máx.
Pontos Pretos (Nº/100g) ***	POP LA - 014	POP 042 LA	7 máx.	7 máx.	10 máx.	10 máx.	-
Resíduo Insolúvel (nível) ***	POP LA - 015	POP 051 LA	5 máx.	5 máx.	7 máx.	7 máx.	-
Partículas Magnéticas (mg/kg) ***	POP LA - 013	POP 049 LA	≤ 3				-
Cinzas Condutimétricas (Resíduos minerais Fixos) (TIPO I à IV: %m/m, TIPO V: %m/v) ***	POP LA - 011	POP 044 LA	0,07 máx.	0,07 máx.	0,10 máx.	0,10 máx.	0,15 máx.
Sulfito (mg/kg) ***	POP LA - 020	POP 054 LA	10,0 máx.	10,0 máx.	10,0 máx.	10,0 máx.	-
Amido (mg/kg) ***	POP LA - 086	POP 052 LA	180 máx.		-	-	-
Dextrana (mg/kg) ***	POP LA - 084	POP 053 LA	150 máx.		-	-	-
Floco alcoólico (abs) ***	POP LA - 112	POP 047 LA	0,120 máx.				-
Granulometria (mm) ***	POP LA - 017	POP 050 LA	0,5 – 0,8 AM-mm				0,7 – 1,0 AM
Matérias Estranhas **** (ácaros, areia e fragmentos)	Lab. Externo		Ausência de sujidade que prejudique o consumo				-
Coliformes á 45°C **	POP MB - 003	POP 072 LA	10 ² UFC/g máximo				-
Salmonellas sp **	POP MB - 002	POP 075 LA	Ausente em 25 gramas				-
Bolores e Leveduras **	POP MB - 007	POP 073 LA	50 UFC/g máximo				-
Arsênio (mg/kg) *****	Lab. Externo		0,10 máx.				-
Cobre (mg/kg) *****			2 máx.				-
Chumbo (mg/kg) *****			0,10 máx.				-

3.3.2 - 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.

3.3.3 - Método de Embalagem / Distribuição:

Primária - Saco de 50 kg e 25 kg - polietileno de baixa densidade (liner), **Secundária** - polipropileno (ráfia).

Primária - Big Bag de 1000 a 1300 kg - polipropileno (ráfia).

Distribuição - Caminhões Lonados.

3.3.4 - Informações Nutricionais em porção de 5g

Porção de 5g (1 colher de chá)	
Quantidade por porção	% VD
Valor energético → 20 kcal = 84 KJ	1 %
Carboidratos → 5g	2 %

“Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras saturadas, gorduras trans., fibras alimentar e sódio”.

() Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.*

Não contém glúten

3.3.5 - Informações Complementares:

Público alvo: Atacadistas e fábricas de doce no mercado interno e externo.

Populações sensíveis: diabéticos e alergênicos.

Preparo e uso pretendido: em porções diluídas em líquidos ou adicionadas no preparo de receitas, exceto para açúcar Tipo V – VHP.

Validade após aberto: 6 meses.

As rotulagens das embalagens atendem a legislação específica do produto.

3.3.6 - Informações Adicionais:

Defensivo agrícola * **Resultado:** ≤ 0,01 mg/kg.

Aw = 0,40 a 0,60.

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

3.3.7 - Requisitos estatutários e regulamentares de segurança de alimentos

* Especificação Resolução RDC Nº 347 Anvisa de 16/12/2002

** Especificação Portaria RDC Nº 12 Anvisa de 02/01/2001

*** Especificação Resolução RDC Nº 271 Anvisa de 22/09/2005

**** Especificação Resolução RDC Nº 14 Anvisa de 28/03/2014

***** Especificação Resolução RDC Nº 42 Anvisa de 29/08/2013

*** Especificação Resolução RDC Nº 34 Anvisa de 09/03/2001

*** Especificação IN Nº 42 Mapa de 13/11/2017

***** 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	Ariane Garcia Justo	Fernando Vicentino
Encarregado da Qualidade	Supervisor de Processos Industriais		Encarregado de Laboratório