	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 002	Revisão: 07	Página: 1 de 2
		Data da Emissão: 10/05/2013		Data da Última revisão: 30/09/2016
PRODUTO:	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL			

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 especial produzido pela **USINA SANTA ISABEL S/A.**

3. DESCRIÇÃO:

3.1 Definição

Açúcar Cristal especial - Açúcar em forma cristalina, com a cor controlada dentro da faixa especificada, produzido diretamente em usina, sem refino, tendo como origem a cana de açúcar.

3.2 Denominação dos produtos (nome do produto)


Açúcar Cristal Especial Santa Isabel

- ✓ Vendas no atacado e mercado varejista em pacotes de 1, 2 e 5 Kg e acondicionado em fardos de 6 x 5 Kg; 15 x 2 Kg e 10 x 1 Kg.

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

3.3.1 – Organoléptica, Física, Química, Biológica e Macroscópica:	Método	Açúcar Cristal Especial
Aspecto	POP LA - 095	Próprio do Tipo do Açúcar
Odor	POP LA - 096	
Sabor	POP LA - 097	
Cor (U.I)	POP LA - 012	
Polarização (°Z)	POP LA - 016	200 máx.
Umidade (%)	POP LA - 019	99,70 mín.
Pontos Pretos (Nº/100g)	POP LA - 014	0,05 máx.
Pontos Pretos (Nº/100g)	POP LA - 014	7 máx.
Resíduo Insolúvel (Nº/100g)	POP LA - 015	5 máx.
Partículas Magnéticas (mg/kg)	POP LA - 013	≤ 3
Cinzas Condutimétricas (Resíduos minerais Fixos)(%)	POP LA - 011	0,07 máx.
Sulfito (mg/kg)****	POP LA - 020	10,0 máx.
Amido (mg/kg)	POP LA - 086	180 máx.
Dextrana (mg/kg)	POP LA - 084	150 máx.
Granulometria (mm) ***	POP LA - 017	0,5 - 0,8 AM-mm
Matérias Estranhas **** (ácaros, areia e fragmentos)	Lab. Externo	Ausência de sujidade que prejudique o consumo
Coliformes Totais a 45°C**	POP MB – 003	10 ² UFC/g
Salmonellas sp **	POP MB – 002	Ausente em 25 gramas
Arsênio (mg/kg) ****	Lab. Externo	0,10 máx.
Cobre (mg/kg) ****		10 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 – Pacotes de 1, 2 ou 5 kg, polietileno de baixa densidade, transparente. Secundária – Embalagem de polietileno de baixa densidade em fardos de 6 x 5 kg; 15 x 2 kg e 10 x 1 kg.		
3.3.4 - Informações Nutricionais em porção de 5g		
Porção de 5g (1 colher de chá)		<i>“Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras saturadas, gorduras trans., fibras alimentar e sódio”.</i> (*) 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. <i>Não contém glúten.</i>
Quantidade por porção	% VD	
Valor energético → 20 kcal = 84 KJ	1 %	
Carboidratos → 5g	2 %	

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

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 002	Revisão: 07	Página: 2 de 2
		Data da Emissão: 10/05/2013		Data da Última revisão: 30/09/2016
PRODUTO:	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL			

3.3.5 - 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.

3.3.6 - Informações Adicionais:

Defensivo agrícola * $\leq 0,01$ 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

**** 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.

CÓPIA CONTROLADA

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