	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO</b>	ETP Nº	Revisão:	Página:
		006	04	1 de 2
		Data da Emissão:	Data da Última revisão:	
		01/01/2015	19/06/2018	
<b>PRODUTO:</b>	<b>LEVEDURA SECA E CREME DE LEVEDURA DE CANA-DE-AÇÚCAR</b>			

## 1. OBJETIVO

Definir as características química e física da Levedura seca produzida pela **USINA SANTA ISABEL S/A**.

## 2. APLICAÇÃO

Aplica-se a levedura seca vendida no mercado interno e externo e também em creme de levedura vendido no mercado interno.

## 3. Descrição

### 3.1 Definição

Levedura seca em forma de spray produzida diretamente pela **USINA SANTA ISABEL S/A**, tendo como origem a levedura utilizada na fermentação do caldo-de-cana para produção de álcool.

Creme de Levedura produzida diretamente pela **USINA SANTA ISABEL S/A**, tendo como origem a levedura utilizada na fermentação do caldo de cana para produção de álcool.

**Nome Técnico:** Levedura Seca e Creme de Levedura de Cana-de-Açúcar.

**Nome Comercial:** Levedura Seca de Cana-de-Açúcar - Santa Isabel.

### 3.2 Características Química e Físico – Química, armazenamento, embalagem

Levedura Seca						
Características	UN	Método	Valores Especificados			
			Levedura 34	Levedura 35	Levedura 37	Levedura 40
<b>1.0-Físico-químicas</b>						
Umidade *	(%)	POP LA-018	≤ 8	≤ 8	≤ 8	≤ 8
Proteína Bruta **	(%)	Laboratório externo	30 - 34,9	35 - 35,9	37 - 37,9	40 mín.
Fibra Bruta ***	g/kg		≤ 15	≤ 15	≤ 15	≤ 15
Matéria Mineral (cinzas) ***	g/100g		≤ 55	≤ 55	≤ 55	≤ 55
Extrato Etéreo ***	g/kg		≥ 0,5	≥ 0,5	≥ 0,5	≥ 0,5
pH **	-		5 - 9	5 - 9	5 - 9	5 - 9
<b>2.0-Microbiológicas</b>						
Aflatoxinas ***	ppb	EN 12955:1999E com IA	50			
Validade			24 meses			
Instrução normativa Nº 30 – 07/08/2009.						


\* Ensaio executado em laboratório interno.

\*\* Ensaio executado em laboratório externo mensal da amostra composta dos lotes.

\*\*\* Ensaio executado em laboratório externo trimestralmente da amostra composta dos lotes.

Creme de Levedura			
Características	UN	Método	Valores Especificados
<b>1.0-Físico-químicas</b>			
1.1 – Concentração*	(%)	POP 029 LA	-
1.2 – Teor Alcoólico*	°GL	POP 030 LA	-
1.3 – pH*	NA	POP 009 LA	-
1.4 – Matéria Seca*	(%)	POP 082 LA	-
1.5 – Densidade*	kg/m <sup>3</sup>	POP 085 LA	-
1.6 – Floculação*	(%)	POP 027 LA	-

Elaborado por:	Analisado criticamente por:	Aprovado por:
Richard Camargo Santos	Rafael Prates Tripodi	Fernando Vicentino
<b>Analista da Qualidade II</b>	<b>Encarregado da Qualidade</b>	<b>Encarregado de Laboratório</b>

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO</b>	ETP Nº	Revisão:	Página:
		006	04	2 de 2
		Data da Emissão:	Data da Última revisão:	
		01/01/2015	19/06/2018	
<b>PRODUTO:</b>	<b>LEVEDURA SECA E CREME DE LEVEDURA DE CANA-DE-AÇÚCAR</b>			

\*Ensaio executado em laboratório interno da amostra do lote.

### 3.3 Armazenagem

- ✓ Sobre estrados, nunca em contato com o piso e parede;
- ✓ Longe de produtos químicos e de odores intensos;
- ✓ Longe de locais quentes, úmidos e exposição solar.
- ✓ Em cubas de fermentação.

### 3.4 Embalagens

Conjunto de saco interno de polietileno e saco externo de polipropileno de 30 kg e Big Bags de 850 Kg e 950 Kg.

A embalagem será considerada inadequada quando permitir o vazamento do produto e/ou colocar a levedura em risco de contaminação. O creme de levedura é transportado em caminhões tanques, não há embalagens.

CÓPIA CONTROLADA

<b>Elaborado por:</b>	<b>Analisado criticamente por:</b>	<b>Aprovado por:</b>
Richard Camargo Santos	Rafael Prates Tripodi	Fernando Vicentino
<b>Analista da Qualidade II</b>	<b>Encarregado da Qualidade</b>	<b>Encarregado de Laboratório</b>