	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 013	Revisão: 00	Página: 1 de 3
		Data da Emissão: 13/06/2024		Data da Última revisão: 13/06/2024
Produto:	AÇÚCAR DEMERARA SACHÊ 5 g			

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 Demerara produzido pela Usina Santa Isabel S/A.

3. DESCRIÇÃO

3.1. Composição:

Sacarose de cana-de-açúcar – **96,0% mín.**

Água – **0,07% máx.**

Sais – **0,50% máx.**

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

Sólidos Insolúveis – **2,91% máx.**

3.2. Definição

Conforme definido na Resolução RDC nº 723 de 01/07/2022 – Requisitos sanitários do açúcar.

Açúcar Demerara: Açúcar bruto, cristais bem definidos, tendo como origem a cana de açúcar, sendo necessário reprocessamento para consumo.

Classe: Cristal bruto.

Tipo: Demerara.

3.3. Denominação dos Produtos (nome do produto)


Açúcar Demerara – Sachê de 5 g.

- Vendas no atacado e mercado varejista em sachê de 5 g acondicionado em caixa de papel kraft com 400 unidades (2 kg) e/ou 1000 unidades (5 kg); caixa com 12 unidades de Cartucho (Display) com 40 unidades cada.

3.4. Características Química e Físico-Química, Armazenamento e Embalagem

3.4.1. Organoléptica, Física, Química, Biológica e Macroscópica:	Método	Açúcar Demerara Sachê 5 g
Aspecto***	POP LA (AÇ)-002	Próprio do Tipo do Açúcar
Odor***	POP LA (AÇ)-003	
Sabor***	POP LA (AÇ)-004	
Cor (U.I)*** <small>(IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-005	550 – 5.000
Polarização (°Z)*** <small>(IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-006	96,00 mín.
Umidade (%)*** <small>(IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-007	0,10 máx.
Pontos Pretos (Nº/100g)*** <small>IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-008	10 máx.
Partículas Magnéticas (mg/kg)*** <small>IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-009	15 máx.
Cinzas Condutimétricas (Tipo I à IV: %m/m, Tipo V: %m/v)*** <small>IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018)</small>	POP LA (AÇ)-011	0,50 máx.
Matérias Estranhas* <small>(RDC Nº 623 Anvisa de 09/03/2022)</small>	Lab. Externo	Ausência de sujidade que prejudique o consumo
Coliformes á 45°C (UFC/g)** <small>(RDC Nº 724 Anvisa de 01/07/2022 / IN Nº 161 Anvisa de 01/07/2022)</small>	POP MB-007	10 UFC/g máx.

Elaborado por:		Analisado criticamente por:		Aprovado por:
Amanda Rodrigues	Livia Saura	Fernando Vicentino	Ariane Garcia Justo	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade		Enc. de Laboratório	Sup. Proc. Industriais	Sup. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 013	Revisão: 00	Página: 2 de 3
		Data da Emissão: 13/06/2024		Data da Última revisão: 13/06/2024
Produto:	AÇÚCAR DEMERARA SACHÊ 5 g			

Salmonellas sp.** <small>(RDC Nº 724 Anvisa de 01/07/2022 / IN Nº 161 Anvisa de 01/07/2022)</small>	POP MB-002	Ausente em 25 gramas
Bolores e Leveduras (UFC/g)** <small>(RDC Nº 724 Anvisa de 01/07/2022 / IN Nº 161 Anvisa de 01/07/2022)</small>	POP MB-005	25 UFC/g máx.
Arsênio (mg/kg)* <small>(RDC Nº 722 Anvisa de 01/07/2022 / IN Nº 160 Anvisa de 01/07/2022)</small>	Lab. Externo	0,10 máx.
Cobre (mg/kg)* <small>(RDC Nº 722 Anvisa de 01/07/2022 / IN Nº 160 Anvisa de 01/07/2022)</small>		10,0 máx.
Chumbo (mg/kg)* <small>(RDC Nº 722 Anvisa de 01/07/2022 / IN Nº 160 Anvisa de 01/07/2022)</small>		0,10 máx.

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

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

* Análises realizadas a cada safra, da amostra composta dos lotes expedidos.

3.5. Condições de Armazenagem:

Conservar em local seco, longe de produtos químicos e exposição solar, com temperatura inferior 40°C e Umidade 30 - 90%.

Vida em prateleira: 24 meses.

3.6. Método de Embalagem / Distribuição:

Primária: Sachê de 5 g, papel branco PE.

Secundária: Cartucho (display) para sachês de 5 g com 40 unidades (220 gramas).

Terciária: Caixa de papel kraft com 12 cartuchos (display) com 480 unidades de sachê 5 g (2,4 kg).

3.7. Informações Nutricionais em porção de 5 g e 100 g.

(RDC Nº 429 Anvisa de 08/10/2020 / IN Nº 75 Anvisa de 08/10/2020)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	400	20	1
Carboidratos (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	100	5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras Totais (g)	0	0	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0

“Não contém quantidades significativas de açúcares adicionados, 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.

3.8. Informações Complementares:

OGM: Produto não proveniente de organismos geneticamente modificados;

Insumos de origem animal: Não utilizados em nenhuma etapa do processo de fabricação;


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

Compostos alergênicos: Quando o residual de sulfito estiver maior que 10 mg/kg;

Objetos rígidos, pontiagudos e, ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm (medido na maior dimensão): Ausência.

Objetos rígidos, pontiagudos e, ou cortantes, iguais ou maiores que 2 mm (medido na maior dimensão): Ausência.

Elaborado por:		Analisado criticamente por:		Aprovado por:
Amanda Rodrigues	Lívia Saura	Fernando Vicentino	Ariane Garcia Justo	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade		Enc. de Laboratório	Sup. Proc. Industriais	Sup. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 013	Revisão: 00	Página: 3 de 3
		Data da Emissão: 13/06/2024		Data da Última revisão: 13/06/2024
Produto:	AÇÚCAR DEMERARA SACHÊ 5 g			

Populações sensíveis: diabéticos e alérgicos.

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

Contaminação cruzada: Há medidas de controle para prevenção de contaminação cruzada microbiológica, química e física.

Validade após aberto: 6 meses.

As rotulagens das embalagens atendem a legislação específica do produto.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

3.9. Informações Adicionais:

Defensivo agrícola*: O produto atende os limites de residuais de pesticidas estabelecidos pelo *Codex alimentarius* (GS-0659) e monografias de agrotóxicos dos princípios ativos destinados para produção de açúcar definido pela ANVISA.

Aw = 0,40 a 0,60.

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

3.10. Listagens dos Itens

ITEM	DESCRIÇÃO
121	AÇÚCAR NATURAL DEMERARA CLASSE CRISTAL BRUTOSACHE 5G CX 2,4KG DISPLAY

Elaborado por:		Analisado criticamente por:		Aprovado por:
Amanda Rodrigues	Lívia Saura	Fernando Vicentino	Ariane Garcia Justo	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade		Enc. de Laboratório	Sup. Proc. Industriais	Sup. de Qualidade