

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP N°: 005	Revisão: 25	Página: 1 de 3
		Data da Emissão: 11/07/2013		Data da Última revisão: 14/04/2025
Produto:	AÇÚCAR DE CONFEITEIRO E AÇÚCAR DE CONFEITEIRO FORA DE TIPO			

1. OBJETIVO

Definir as características química e físico-química dos açúcares produzidos pelo Grupo Santa Isabel.

2. APLICAÇÃO

Aplica-se ao controle interno de todo Açúcar de Confeiteiro e Açúcar de Confeiteiro Fora de Tipo produzido pelo Grupo Santa Isabel.

3. DESCRIÇÃO

3.1. Composição:

Sacarose de cana-de-açúcar – **99,0% mín.**

Água – **0,15% máx.**

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

Sólidos Insolúveis – **0,83% máx.**

3.2. Definição

Conforme definido na Resolução RDC nº 723 de 01/07/2022 – Requisitos sanitários do açúcar e Instrução Normativa nº 47, de 30 de agosto de 2018 – Regulamento Técnico do Açúcar.

Açúcar Confeiteiro: Açúcar na forma de pó branco, com a cor controlada dentro da faixa especificada, produzido diretamente na usina, obtido em uma das fases do açúcar extrafino Santa Isabel.

O açúcar extrafino é constituído através da moagem do açúcar cristal branco.

Açúcar de Confeiteiro Fora de Tipo: Açúcar na forma de pó branco, com a cor acima da faixa especificada, produzido diretamente na usina, obtido em uma das fases do açúcar extrafino Santa Isabel. O açúcar extrafino é constituído através da moagem do açúcar cristal branco.

3.3. Denominação dos Produtos (nome do produto)

Açúcar Confeiteiro e Açúcar Confeiteiro Fora de Tipo

- Vendas no atacado, áreas industriais como: fabricação de pães, doces, bolos e biscoitos, como confeitos para decoração de alimentos e uma boa opção para dissoluções rápidas em sacas de 25 kg e/ou 50 kg.

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

3.4.1. Organoléptica, Física, Química, Biológica e Macroscópica:	Método	Açúcar de Confeiteiro	Açúcar de Confeiteiro – Fora de Tipo	Frequência de análise
Aspecto	POP LA (AÇ)-002	Próprio do Tipo do Açúcar		Diariamente da amostra composta do lote.
Odor	POP LA (AÇ)-003			
Sabor	POP LA (AÇ)-004			
Cor (U.I) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa	POP LA (AÇ)-005	150 máx.	151- 400	
Polarização (°Z) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa	POP LA (AÇ)-006	99,00 mín.		
Umidade (%) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa	POP LA (AÇ)-007	0,15 máx.		
Pontos Pretos (Nº/100g) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa	POP LA (AÇ)-008	5 máx.		
Partículas Magnéticas (mg/kg) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa	POP LA (AÇ)-009	≤ 3		

Elaborado por:	Analisado criticamente por:	Aprovado por:
Amanda Rodrigues de Almeida	Fernando Vicentino	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade	Enc. de Laboratório	Sup. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº: 005	Revisão: 25	Página: 2 de 3
		Data da Emissão: 11/07/2013		Data da Última revisão: 14/04/2025
Produto:	AÇÚCAR DE CONFEITEIRO E AÇÚCAR DE CONFEITEIRO FORA DE TIPO			

Cinzas Condutimétricas (Tipo I à IV: %m/m, Tipo V: %m/v) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa	POP LA (AÇ)-011	0,12 máx.	Diariamente da amostra composta do lote.
Sulfito (mg/kg) RDC 778/2023 - CNS e IN 211/2023 - Anvisa	POP LA (AÇ)-012	10,0 máx.	Lab. Interno: diariamente / Lab. Externo: trimestralmente.
Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde humana ⁽¹⁾			
Microscópicas (sujidades) RDC 623/2022 - Anvisa - Anexo I Grupo 7	Lab. Externo	Ausência de sujidade que prejudique o consumo	Trimestralmente da amostra composta do Lote.
Macroscópicas (sujidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores) (mg/kg) RDC 623/2022 - Anvisa - Anexo I Grupo 7		1 máx.	
Cinzas insolúveis em HCl (Areia) (%) RDC 623/2022 - Anvisa - Anexo I Grupo 7		1,5 máx.	
Padrões microbiológicos			
Coliformes Totais (NMP/g)	POP LA (MB)-003 / Lab. Externo	10 ² máx.	Lab. Interno: Semanalmente. Lab. Externo: Trimestralmente.
Coliformes Termotolerantes (NMP/g)			
Salmonellas sp.	POP LA (MB)-002 / Lab. Externo	Ausente em 25 gramas	
Bolores e Leveduras (UFC/g) ⁽²⁾ RDC 724/2022 - Anvisa e IN 161/2022 - Anvisa (Anexo I Cat. 16)	POP LA (MB)-005 / Lab. Externo	< 10	
Contaminantes			
Arsênio (mg/kg) RDC 722/2022 - Anvisa e IN 160/2022 - Anvisa (Anexo I Item 1.1)	Lab. Externo	0,10 máx.	Trimestralmente da amostra composta do Lote.
Cobre (mg/kg) RDC 722/2022 - Anvisa e IN 160/2022 - Anvisa (Anexo I Item 1.4)		10,0 máx.	
Chumbo (mg/kg) RDC 722/2022 - Anvisa e IN 160/2022 - Anvisa (Anexo I Item 1.3)		0,10 máx.	

⁽¹⁾ Conforme RDC Nº 623, de 9 de março de 2022, da Anvisa, estabelecida no Anexo II, define o limite de tolerância para ácaros mortos em alimentos, com um valor máximo de 5. A análise é realizada em laboratório externo, trimestralmente na Unidade I durante o período de safra, ou conforme o período de produção na Unidade II, também durante a safra.

⁽²⁾ Conforme instrução normativa IN nº 161, de 1 de julho de 2022, para resultados das análises de Bolores e leveduras - Somente 2 unidades amostrais podem apresentar resultado intermediário, ou seja, contagens entre 10 UFC por grama (m) e 10² UFC por grama (M) e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado maior que 10² UFC por grama (M).

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: Sacos de 25 kg e 50 kg, polietileno de baixa densidade.

Secundária: Saco de polipropileno de 25 kg e/ou 50 kg.

3.7. Informações Nutricionais em porção de 5 g e 100 g. ⁽³⁾

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				<i>“Não contém quantidades significativas de açúcares adicionados, proteínas, gorduras saturadas, gorduras trans., fibras alimentar e sódio”.</i> <i>(*) 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	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	

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

⁽³⁾ Análises realizadas anualmente da amostra composta do lote.

Elaborado por:	Analisado criticamente por:	Aprovado por:
Amanda Rodrigues de Almeida	Fernando Vicentino	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade	Enc. de Laboratório	Sup. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº: 005	Revisão: 25	Página: 3 de 3
		Data da Emissão: 11/07/2013		Data da Última revisão: 14/04/2025
Produto:	AÇÚCAR DE CONFEITEIRO E AÇÚCAR DE CONFEITEIRO FORA DE TIPO			

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.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

3.9. Informações Adicionais:

Defensivo agrícola ⁽⁴⁾: 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).

⁽⁴⁾ Análises realizadas anualmente da amostra composta do lote

3.10. Responsável Técnico

Unidade Novo Horizonte - SP (CNPJ nº 47.524.632/0001-18):

Nome: Fernando de Sousa Vicentino

Cargo: Encarregado de Laboratório

Nº Registro CRQ: 04166423

3.11. Listagens dos Itens

ITEM	DESCRIÇÃO
64	ACUCAR CLASSE BRANCO CONFEITEIRO 25KG
66	ACUCAR CLASSE BRANCO CONFEITEIRO 50KG

Elaborado por:	Analisado criticamente por:	Aprovado por:
Amanda Rodrigues de Almeida	Fernando Vicentino	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade	Enc. de Laboratório	Sup. de Qualidade