

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO – TRADUÇÕES (ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO)	ETPT Nº: 003	Revisión: 06	Página: 1 de 4
		Fecha de emisión: 24/07/2023	Última revisión: 22/04/2025	
Producto:	AZÚCAR CRISTAL			

1. OBJETIVO

Definir las características químicas y físico-químicas de los azúcares producidos por Grupo Santa Isabel.

2. APLICACIÓN

Aplica para el control interno de toda la Azúcar Blanca Cristal y VHP que produce Grupo Santa Isabel.

3. DESCRICIÓN

3.1. Composición:

Sacarosa de caña de azúcar - **99,7% mín.**

Agua – **0.07% máx.**

AR (Fructosa + Glucosa) – **0.02% máx.**

Sólidos insolubles: **0,21% máx.**

3.2. Definición

Como se define en Resolução RDC nº 723 de 01/07/2022 – Requisitos sanitários do açúcar.

Azúcar Cristal Tipo I, II, III y IV: Azúcar en forma cristalina, con color controlado dentro del rango especificado, producido directamente en el ingenio, sin refinar, proveniente de caña de azúcar lista para el consumo.

Clase: Cristal Blanco.

Tipo: Cristal.

Azúcar Crudo Tipo V - (VHP): Azúcar crudo, cristales bien definidos, proveniente de la caña de azúcar, que requiere reprocesamiento para su consumo.

Clase: Cristal en Bruto.

Tipo: VHP.

3.3. Nombre del producto (nombre del producto)

Azúcar Blanco Cristal Tipo I

- Almacenamiento en Big Bags de 1000 a 1300 kg;
- Venta en el mercado interno y exportación en sacos de 50 kg y 25 kg.

Azúcar Cristal Blanco Tipo II

- Almacenamiento en Big Bags de 1000 a 1300 kg;
- Venta en el mercado interno y exportación en sacos de 50 kg y 25 kg.

Azúcar Blanco Cristal Tipo III

- Almacenamiento en Big Bags de 1000 a 1300 kg;
- Venta en el mercado interno y exportación en sacos de 50 kg y 25 kg.

Azúcar Blanco Cristal Tipo IV

- Almacenamiento en Big Bags de 1000 a 1300 kg.
- Venta en el mercado interno y exportación en sacos de 50 kg y 25 kg.

Preparado por:		Analisado criticamente por:		Aprobado por:
Amanda R. de A. Souza	Lívia Saura	Fernando Vicentino	Ariane Garcia Justo	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade		Enc. Laboratório	Sup. Proc. Industriales	Sup. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO – TRADUÇÕES (ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO)	ETPT Nº: 003	Revisión: 06	Página: 2 de 4
		Fecha de emisión: 24/07/2023		Última revisión: 22/04/2025
Producto:	AZÚCAR CRISTAL			

Azúcar Crudo Tipo V (VHP)

- Color máximo azúcar VHP 1200;
- Embalado en bolsas de 1000 a 1250 kg;
- A granel.

3.4. Características Químicas y Físico-Químicas, Almacenamiento y Envasado

3.4.1 - Organolépticos, Físicos, Químicos, Biológicos y Macroscópicos:	Método	TIPO I	TIPO II	TIPO III	TIPO IV	TIPO V (VHP)	Frecuencia de análisis	
Aspecto	POP LA (AÇ)-002	Próprio do tipo do açúcar					-	Diariamente da amostra composta do lote.
Olor	POP LA (AÇ)-003							
Sabor	POP LA (AÇ)-004							
Color (U.I.) <small>IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 - Mapa</small>	POP LA (AÇ)-005	100 máx.	150 máx.	200 máx.	240 máx.	1200 máx.	Diariamente da amostra composta do lote.	
Polarización (°Z) <small>IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 - Mapa</small>	POP LA (AÇ)-006	99,70 mín.	99,70 mín.	99,50 mín.	99,50 mín.	99,00 mín.		
Humedad (%) <small>IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 - Mapa</small>	POP LA (AÇ)-007	0,07 máx.	0,07 máx.	0,07 máx.	0,07 máx.	0,15 máx.		
Puntos Negros (Nº/100g) <small>IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 - Mapa</small>	POP LA (AÇ)-008	7 máx.	7 máx.	10 máx.	10 máx.	-		
Resíduo Insolúvel (nível) <small>IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 - Mapa</small>	POP LA (AÇ)-009	5 máx.	5 máx.	7 máx.	7 máx.	-		
Partículas Magnéticas (mg/kg) <small>IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 - Mapa</small>	POP LA (AÇ)-010	≤ 3						-
Ceniza de conductividad (Tipo I à IV: %m/m, Tipo V: %m/v) <small>IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 - Mapa</small>	POP LA (AÇ)-011	0,07 máx.	0,07 máx.	0,10 máx.	0,10 máx.	0,15 máx.	Lab. Interno: diariamente / Lab. Externo: trimestralmente	
Sulfito (mg/kg) <small>RDC 778/2023 - CNS e IN 211/2023 - Anvisa</small>	POP LA (AÇ)-012	10,0 máx.						-
Almidón (mg/kg)	POP LA (AÇ)-013	180 máx.			-	-	Diariamente da amostra composta do lote.	
Dextrano (mg/kg)	POP LA (AÇ)-014	150 máx.			-	-		
Copos de alcohol (Abs)	POP LA (AÇ)-015	0,120 máx.				-		
Granulometria (AM-mm)	POP LA (AÇ)-016	0,5 - 0,8				0,7 - 1,0		
Materia extraña que indica un riesgo para la salud humana ⁽¹⁾								
Material extraño microscópico (suciedad) <small>RDC 623/2022 - Anvisa - Anexo I Grupo 7</small>	Lab. Externo	Ausência de sujidade que prejudique o consumo					-	Trimestralmente da amostra composta do lote.
Material extraño macroscópico (suciedad, parásitos, larvas y tejidos inferiores) (mg/kg) <small>RDC 623/2022 - Anvisa - Anexo I Grupo 7</small>		1 máx.						
Cenizas insolubles en HCl (Arena) (%) <small>RDC 623/2022 - Anvisa - Anexo I Grupo 7</small>		1,5 máx.						
Padrões Microbiológicos								
Coliformes totales (NMP/g)	POP LA (MB)-003 / Lab. Externo	10 ² máx.					-	Lab. Interno: semanalmente. Lab. Externo: trimestralmente.
Coliformes termotolerantes (NMP/g)	POP LA (MB)-002 / Lab. Externo	Ausente em 25 gramas					-	
Salmonellas sp.	POP LA (MB)-005 / Lab. Externo	< 10					-	
Mohos y Lavaduras (UFC/g) <small>RDC 724/2022 - Anvisa e IN 161/2022 - Anvisa (Anexo I Cat. 16)</small>	POP LA (MB)-005 / Lab. Externo						-	
Contaminantes								
Arsênico (mg/kg) <small>RDC 722/2022 - Anvisa e IN 160/2022 - Anvisa (Anexo I Item 1.1)</small>	Lab. Externo	0,10 máx.					-	Trimestralmente da amostra composta do lote.
Cobre (mg/kg) <small>RDC 722/2022 - Anvisa e IN 160/2022 - Anvisa (Anexo I Item 1.4)</small>		10,0 máx.					-	
Plomo (mg/kg) <small>RDC 722/2022 - Anvisa e IN 160/2022 - Anvisa (Anexo I Item 1.3)</small>		0,10 máx.					-	
Micotoxinas (mcg/kg) ⁽¹⁾ <small>RDC 722/2022 - Anvisa e IN 160/2022 - Anvisa (Anexo II)</small>	Lab. Externo	Não há limite de controle ao produto.					-	Anualmente.
Dioxinas e Furanos (PCDD+PCDF) (pg/g) ⁽²⁾ <small>RDC 722/2022 - Anvisa e IN 160/2022 - Anvisa (Anexo III)</small>	Lab. Externo Método AOAC CR-0109	Não há limite de controle ao produto.					-	Bienalmente.

⁽¹⁾ De acuerdo con la RDC nº 623, de 9 de marzo de 2022, de Anvisa, establecida en el Anexo II, define el límite de tolerancia de ácaros muertos en alimentos, con un valor máximo de 5. El análisis se realiza en un laboratorio externo para los tipos de azúcar I a IV durante el período de cosecha, trimestralmente en la Unidad I, o según el período de producción en la Unidad II.

Preparado por:		Analisado críticamente por:		Aprobado por:
Amanda R. de A. Souza	Lívia Saura	Fernando Vicentino	Ariane Garcia Justo	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade		Enc. Laboratório	Sup. Proc. Industriais	Sup. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO – TRADUÇÕES (ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO)	ETPT N.º:	Revisión:	Página:
		003	06	3 de 4
		Fecha de emisión:	Última revisión:	
		24/07/2023	22/04/2025	
Producto:	AZÚCAR CRISTAL			

(2) De acuerdo con la Instrucción Normativa N.º 160, del 1 de julio de 2022, no se aplican al producto los límites definidos en el ANEXO II - Límites máximos tolerados para micotoxinas en alimentos para Aflatoxina M1, Aflatoxinas (B1 + B2 + G1 + G2), Desoxinivalenol (DON), Fumonisinias (B1 + B2), Ocratoxina A, Patulina, Zearalenona (ZEA), Benzo(a)pireno, Dioxinas (PCDD), furanos (PCDF) y bifenilos policlorados (PCB), realizándose un análisis adicional anualmente.

3.5. Condiciones de almacenaje:

Conservar en un lugar seco, alejado de productos químicos y de la luz solar, con una temperatura inferior a 40°C y una humedad del 30 al 90%.

Vida útil: 24 meses.

3.6. Método de embalaje/distribución:

Primario: sacos de 50 kg y 25 kg - polietileno de baja densidad (liner).

Secundario: polipropileno (rafia).

Primaria: Big Bag de 1000 a 1300 kg - polipropileno (rafia).

Distribución: camiones lonados.

3.7. Información nutricional en porciones de 5 g y 100 g. (3)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Cantidad por porción	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	400	20	1
Hidratos de carbono (g)	100	5	2
Azúcares totales (g)	100	5	
Azúcares añadidos (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Grasas totales (g)	0	0	0
Grasas saturadas (g)	0	0	0
Grasas trans (g)	0	0	0
Fibras alimenticias (g)	0	0	0
Sodio (mg)	0	0	0

“No contiene cantidades significativas de azúcares añadidos, proteínas, grasas saturadas, grasas trans, fibra dietética y sodio”.

(*) Valores diarios de referencia basados en una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. Tus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de tus necesidades energéticas. No contiene gluten.

(RDC N.º 429 Anvisa de 08/10/2020 / IN N.º 75 Anvisa de 08/10/2020)

(3) Análisis realizados en cada cosecha, de la muestra compuesta por lotes embarcados.

3.8. Informaciones complementarias:

OMG: Producto no procedente de organismos genéticamente modificados;

Insumos de origen animal: No utilizados en ninguna etapa del proceso de elaboración;

Público objetivo: supermercados, mayoristas y fábricas de dulces del mercado nacional.

Compuestos alergénicos: Cuando el residuo de sulfito sea superior a 10 mg/kg;

Objetos rígidos, puntiagudos y/o cortantes, iguales o mayores a 7 mm (medidos en su mayor dimensión) – Ausencia;

Objetos rígidos, puntiagudos y/o cortantes, iguales o mayores a 2 mm (medidos en su mayor dimensión) – Ausencia;

Poblaciones sensibles: diabéticos.

Preparación y uso previsto: en porciones diluidas en líquidos o añadidas en la elaboración de recetas.

Contaminación cruzada: Existen medidas de control para prevenir la contaminación cruzada microbiológica, química, física y alérgenos.

Periodo de validez después de abierto: 6 meses.

Las etiquetas de los envases cumplen con la legislación específica del producto.

NO CONTIENE GLUTEN.

Preparado por:		Analizado críticamente por:		Aprobado por:
Amanda R. de A. Souza	Lívia Saura	Fernando Vicentino	Ariane Garcia Justo	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade		Enc. Laboratório	Sup. Proc. Industriais	Sup. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO – TRADUÇÕES (ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO)	ETPT Nº: 003	Revisión: 06	Página: 4 de 4
		Fecha de emisión: 24/07/2023	Última revisión: 22/04/2025	
Producto:	AZÚCAR CRISTAL			

3.9. Informaciones adicionales:

Defensivo agrícola ⁽⁴⁾: El producto cumple con los límites de residuos de plaguicidas establecidos por el Codex alimentarius (GS-0659) y monografías de plaguicidas de los principios activos destinados a la producción de azúcar definidos por ANVISA.

Aw = 0,40 a 0,60.

pH = 6,0 a 7,3 (en solución acuosa 100 g/l).

⁽⁴⁾ Análisis realizados en cada cosecha, de la muestra compuesta por lotes embarcados

3.10. Listado de Artículos

ARTICULO	DESCRIPCIÓN
81	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 50 KG - MI - SC REVESTIDO
82	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 25 KG - MI - SC REVESTIDO
34	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - BIG BAG
40	AÇÚCAR CRISTAL CLASSE BRUTO VHP - BIG BAG 1300 KG
30	AÇÚCAR CRISTAL CLASSE BRUTO VHP A GRANEL – EXPORTACAO
31	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 50 KG - EXPORTAÇÃO SC MARROM
32	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 25 KG - EXPORTAÇÃO SC MARROM
39	AÇÚCAR CRISTAL CLASSE BRUTO VHP 50 KG - EXPORTAÇÃO
53	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - BIG BAG 1000 KG - EXPORTAÇÃO
71	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 50 KG - EXPORTAÇÃO SC BRANCA
72	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 25 KG - EXPORTAÇÃO SC BRANCA
74	AÇÚCAR CRISTAL CLASSE BRUTO VHP - EXPORTAÇÃO BIG BAG 1000 KG
79	AÇÚCAR CRISTAL CLASSE BRUTO VHP - EXPORTAÇÃO BIG BAG 1075 KG
86	AÇÚCAR CRISTAL CLASSE BRUTO VHP - EXPORTAÇÃO BIG BAG 1200 KG

Preparado por:		Analisado criticamente por:		Aprobado por:
Amanda R. de A. Souza	Lívia Saura	Fernando Vicentino	Ariane Garcia Justo	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade		Enc. Laboratório	Sup. Proc. Industriales	Sup. de Calidad