

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº: 004	Revisão: 29	Página: 1 de 3
		Data da Emissão: 04/07/2013		Data da Última revisão: 04/07/2025
Produto:	AÇÚCAR EXTRA FINO			

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 Extra Fino produzido pelo Grupo Santa Isabel.

3. DESCRIÇÃO

3.1. Composição:

Sacarose de cana-de-açúcar – **99,5% mín.**

Água – **0,10% máx.**

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

Sólidos Insolúveis – **0,38% máx.**

3.2. Definição

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

Açúcar Cristal Extra Fino: Açúcar na forma de pó branco, com a cor controlada dentro da faixa especificada, produzido diretamente na usina, através da moagem do açúcar cristal classe branco, tendo como origem a cana de açúcar, pronto para consumo.

Tipo: Cristal Triturado.

Classe: Cristal Branco.

3.3. Denominação dos Produtos (nome do produto)

Açúcar Extra Fino Santa Isabel

- Vendas no atacado e mercado varejista em pacotes de 1 kg, e acondicionado em fardos de 10 x 1 kg.

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

3.4.1 - Organoléptica, Física, Química, Biológica e Macroscópica:	Método	Açúcar Extra Fino	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	240 máx.	
Polarização (°Z) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa	POP LA (AÇ)-006	99,50 mín.	
Umidade (%) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa	POP LA (AÇ)-007	0,07 máx.	
Pontos Pretos (Nº/100g) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa	POP LA (AÇ)-008	7 máx.	
Partículas Magnéticas (mg/kg) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa	POP LA (AÇ)-010	≤ 3	Lab. Interno: diariamente / Lab. Externo: trimestralmente
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	0,07 máx.	
Sulfito (mg/kg) RDC 778/2023 - CNS e IN 211/2023 - Anvisa	POP LA (AÇ)-012	10,0 máx.	

Elaborado por:	Analisado criticamente por:	Aprovado por:
Amanda R. de A. Souza Analista da Qualidade	Fernando Vicentino Enc. de Laboratório	Rafael Prates Tripodi Sup. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº: 004	Revisão: 29	Página: 2 de 3
		Data da Emissão: 04/07/2013		Data da Última revisão: 04/07/2025
Produto:	AÇÚCAR EXTRA FINO			

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.	
Ácaros Mortos (Nº/100g) RDC 623/2022 - Anvisa - Anexo II		5 máx.	
Padrões microbiológicos			
Coliformes Totais (NMP/g) ⁽¹⁾	POP LA (MB)-003/ Lab. Externo	10 ² máx.	<u>Lab. Interno:</u> semanalmente. <u>Lab. Externo:</u> Unid. I: Salmonella mensal e demais análises trimestrais. Unid. II: por período de produção.
Salmonellas sp.	Lab. Externo	Ausente em 25 gramas	
Bolores e Leveduras (UFC/g) 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⁾ Parâmetro estabelecido com base na RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. A determinação de Escherichia coli é realizada por meio da análise de Coliformes Totais. Na Unidade I, essa análise é conduzida em laboratório interno, incluindo testes confirmatórios para Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes. Na Unidade II, a análise de Coliformes Totais é conduzida em laboratório interno, e Coliformes Termotolerantes em laboratório externo.

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: Pacotes de 1 kg, polietileno de baixa densidade e leitoso.

Secundária: Embalagem de polietileno de baixa densidade em fardos de 10 x 1 kg.

3.7. Informações Nutricionais em porção de 5 g e 100 g. ⁽²⁾

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 alimentares 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. Não contém glúten.*

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

⁽²⁾ Análises realizadas bianualmente da amostra composta do lote.

Elaborado por:	Analisado criticamente por:	Aprovado por:
Amanda R. de A. Souza	Fernando Vicentino	Rafael Prates Tripodi
Analista da Qualidade	Enc. de Laboratório	Sup. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº: 004	Revisão: 29	Página: 3 de 3
		Data da Emissão: 04/07/2013		Data da Última revisão: 04/07/2025
Produto:	AÇÚCAR EXTRA FINO			

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 2 mm (medido na maior dimensão):

Ausência;

Populações sensíveis: diabéticos.

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, física e alergênico.

Validade após aberto: 6 meses.

As rotulagens das embalagens atendem a legislação específica do produto.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

3.9. Informações Adicionais:

Defensivo agrícola ⁽³⁾: 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⁾ 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
62	AÇUCAR EXTRA FINO CLASSE CRISTAL BRANCO TIPO CRISTAL TRITURADO - FD 10X1 KG

Elaborado por:	Analisado criticamente por:	Aprovado por:
Amanda R. de A. Souza	Fernando Vicentino	Rafael Prates Tripodi
Analista da Qualidade	Enc. de Laboratório	Sup. de Qualidade