

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº: 013	Revisão: 05	Página: 1 de 3
		Data da Emissão: 13/06/2024		Data da Última revisão: 11/07/2025
Produto:	AÇÚCAR DEMERARA SACHÊ 5 g			

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 Demerara produzido pelo Grupo Santa Isabel.

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	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	550 - 5000	
Polarização (°Z) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 - Mapa	POP LA (AÇ)-006	96,00 mín.	
Umidade (%) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 - Mapa	POP LA (AÇ)-007	0,10 máx.	
Pontos Pretos (Nº/100g) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 - Mapa	POP LA (AÇ)-008	10 máx.	
Partículas Magnéticas (mg/kg) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 - Mapa	POP LA (AÇ)-010	15 máx.	
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	0,50 máx.	

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

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº: 013	Revisão: 05	Página: 2 de 3
		Data da Emissão: 13/06/2024		Data da Última revisão: 11/07/2025
Produto:	AÇÚCAR DEMERARA SACHÊ 5 g			

Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde humana			
Microscópicas (sujidades) RDC 623/2022 - Anvisa - Anexo I Grupo 7	Lab. Externo	Ausência de sujidade que prejudique o consumo	Unid. I: trimestral da amostra composta do lote. Unid. II: por período de produção.
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	10² máx.	Lab. Interno: semanalmente. Lab. Externo: 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.	Unid. I: trimestral da amostra composta do lote. Unid. II: por período de produção.
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: 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.

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.*

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

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

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº: 013	Revisão: 05	Página: 3 de 3
		Data da Emissão: 13/06/2024		Data da Última revisão: 11/07/2025
Produto:	AÇÚCAR DEMERARA SACHÊ 5 g			

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.

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 alergênicos.

Validade após aberto: 6 meses.

As rotulagens das embalagens atendem a legislação específica do produto.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

3.9. Informações Adicionais:

Defensivo agrícola ⁽²⁾: 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).

⁽²⁾ 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
121	AÇÚCAR NATURAL DEMERARA CLASSE CRISTAL BRUTOSACHE 5G CX 2,4KG DISPLAY

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