

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO – TRADUÇÕES (ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO)	ETPT Nº: 003	Revisión: 07	Página: 1 de 4
		Fecha de emisión: 24/07/2023	Última revisión: 11/07/2025	
Producto:	AZÚCAR CRISTAL			

1. OBJETIVO

Definir las características químicas, biológicas y físico-químicas de los azúcares producidos por el Grupo Santa Isabel, para cumplir con las normas IN 47/2018 e IN 60/2019 sobre azúcares - Grupo II.

2. APLICACIÓN

Se aplica al control interno de todo el azúcar blanco cristal tipo Cristal y el azúcar cristal bruto tipo VHP producido por el 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:		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: 07	Página: 2 de 4
		Fecha de emisión: 24/07/2023	Última revisión: 11/07/2025	
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, biológicas 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.) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa	POP LA (AÇ)-005	100 máx.	150 máx.	200 máx.	240 máx.	1200 máx.		
Polarización (°Z) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa	POP LA (AÇ)-006	99,70 mín.	99,70 mín.	99,50 mín.	99,50 mín.	99,00 mín.		
Humedad (%) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa	POP LA (AÇ)-007	0,07 máx.	0,07 máx.	0,07 máx.	0,07 máx.	0,15 máx.		
Puntos Negros (Nº/100g) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa	POP LA (AÇ)-008	7 máx.	7 máx.	10 máx.	10 máx.	-		
Resíduo Insolúble (nível)	POP LA (AÇ)-009	5 máx.	5 máx.	7 máx.	7 máx.	-		
Partículas Magnetizables (mg/kg) IN 47/2018 - Mapa e IN 60/2019 – Mapa	POP LA (AÇ)-010	≤ 3				-		
Ceniza de conductividad (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.	0,07 máx.	0,10 máx.	0,10 máx.	0,15 máx.		
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	
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								
Material extraño microscópico (suciedad) RDC 623/2022 - Anvisa - Anexo I Grupo 7	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) RDC 623/2022 - Anvisa - Anexo I Grupo 7		1 máx.						
Cenizas insolubles en HCl (Arena) (%) RDC 623/2022 - Anvisa - Anexo I Grupo 7		1,5 máx.						
Ácaros Muertos (Nº/100g) RDC 623/2022 - Anvisa - Anexo II		5 máx.						
Padrões Microbiológicos								
Coliformes totales (NMP/g) ⁽¹⁾	POP LA (MB)-003 / Lab. Externo	10 ² máx.					-	Lab. Interno: semanalmente. Lab. Externo: trimestralmente.
Salmonellas sp.	POP LA (MB)-002 / Lab. Externo	Ausente em 25 gramas					-	
Mohos y Lavaduras (UFC/g) RDC 724/2022 - Anvisa e IN 161/2022 - Anvisa (Anexo I Cat. 16)	POP LA (MB)-005 / Lab. Externo	< 10					-	
Contaminantes								
Arsênico (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.					-	
Plomo (mg/kg) RDC 722/2022 - Anvisa e IN 160/2022 - Anvisa (Anexo I Item 1.3)		0,10 máx.					-	
Micotoxinas (mcg/kg) ⁽³⁾ RDC 722/2022 - Anvisa e IN 160/2022 - Anvisa (Anexo II)	Lab. Externo	Não há limite de controle ao produto.					-	Anualmente.
Dioxinas e Furanos (PCDD+PCDF) (pg/g) ⁽²⁾ RDC 722/2022 - Anvisa e IN 160/2022 - Anvisa (Anexo III)	Lab. Externo Método AOAC CR-0109	Não há limite de controle ao produto.					-	Bienalmente.

⁽¹⁾ Parámetro establecido con base en la RDC No. 12, del 2 de enero de 2001. La determinación de *Escherichia coli* se realiza mediante el análisis de Coliformes Totales. En la Unidad I, este análisis se realiza en un laboratorio interno, incluyendo pruebas confirmatorias para Coliformes Totales y Coliformes Termotolerantes. En la Unidad II el análisis de Coliformes Totales se realiza en un laboratorio interno y de Coliformes Termotolerantes en un laboratorio externo.

⁽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), Fumonisin (B1 + B2), Ocratoxina A, Patulina, Zearalenona (ZEA), Benzo(a)pireno, Dioxinas (PCDD), furanos (PCDF) y bifenilos policlorados (PCB), realizándose un análisis adicional anualmente.

Preparado por:		Analizado críticamente por:		Aprobado por:
Amanda R. de A. Souza	Livia 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: 07	Página: 3 de 4
		Fecha de emisión: 24/07/2023	Última revisión: 11/07/2025	
Producto:	AZÚCAR CRISTAL			

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				“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.
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	

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

⁽³⁾ Análisis realizados bienalmente sobre la muestra compuesta del lote.

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:

- Azúcar blanco cristalino: en porciones diluidas en líquidos o añadidas en la preparación de recetas.

- Azúcar bruto VHP: utilizado como materia prima para la producción y refinado del azúcar.

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: 07	Página: 4 de 4
		Fecha de emisión: 24/07/2023	Última revisión: 11/07/2025	
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

ITEM	DESCRIÇÃO
34	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - BIG BAG (COR ATÉ 200)
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
81	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 50 KG - MI - SC REVESTIDO
82	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 25 KG - MI - SC REVESTIDO
86	AÇÚCAR CRISTAL CLASSE BRUTO VHP - EXPORTAÇÃO BIG BAG 1200 KG
128	AÇÚCAR CRISTAL RECLASSIFICADO (VARREDURA)
129	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO FORA DE PADRÃO (VARIAÇÃO DE COR 200 ATÉ 300)

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. Industriais	Sup. de Qualidade