

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 001	Revisão: 25	Página: 1 de 4
		Data da Emissão: 10/05/2013		Data da Última revisão: 13/04/2023
PRODUTO:	AÇÚCAR CRISTAL			

1. OBJETIVO

Definir as características química e físico-química dos açúcares produzidos pela WD Agroindustrial Ltda.

2. APLICAÇÃO

Aplica-se ao controle interno de todo Açúcar Cristal Branco e VHP produzido pela WD Agroindustrial Ltda.

3. DESCRIÇÃO

3.1. Composição:

Sacarose de cana-de-açúcar – **99,7% mín.**

Água – **0,07% máx.**

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

Sólidos Insolúveis – **0,21% máx.**

3.2. Definição

Açúcar Cristal Tipo I, II, III e IV: Açúcar em forma cristalina, com a cor controlada dentro da faixa especificada, produzido diretamente na usina, sem refino, tendo como origem a cana de açúcar pronto para consumo.

Classe: Cristal Branco.

Tipo: Cristal.

Açúcar Bruto Tipo V - (VHP): Açúcar bruto, cristais bem definidos, tendo como origem a cana de açúcar, sendo necessário reprocessamento para consumo.

Classe: Cristal Bruto.

Tipo: VHP.

3.3. Denominação dos Produtos (nome do produto)

Açúcar Cristal Branco Tipo I

- Armazenagem em Big Bags de 1000 a 1300 kg;
- Venda no mercado interno e exportação em sacas de 50 kg e 25 kg.

Açúcar Cristal Branco Tipo II

- Armazenagem em Big Bags de 1000 a 1300 kg;
- Venda no mercado interno e exportação em sacas de 50 kg e 25 kg.

Açúcar Cristal Branco Tipo III

- Armazenagem em Big Bags de 1000 a 1300 kg;
- Venda no mercado interno e exportação em sacas de 50 kg e 25 kg.

Açúcar Cristal Branco Tipo IV

- Armazenagem em Big Bags de 1000 a 1300 kg.
- Venda no mercado interno e exportação em sacas de 50 kg e 25 kg.

Elaborado por:		Analisado criticamente por:		Aprovado por:
Richard Camargo	Lívia Saura	Fernando Vicentino	Ariane Garcia Justo	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade		Enc. de Laboratório	Sup. Proc. Industriais	Enc. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 001	Revisão: 25	Página: 2 de 4
		Data da Emissão: 10/05/2013		Data da Última revisão: 13/02/2023
PRODUTO:		AÇÚCAR CRISTAL		

Açúcar Bruto Tipo V (VHP)

- Açúcar VHP cor máxima 1200;
- Envasado em bag de 1000 a 1250 kg;
- À granel.

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

3.4.1 - Organoléptica, Física, Química, Biológica e Macroscópica:	Método	TIPO I	TIPO II	TIPO III	TIPO IV	TIPO V (VHP)
Aspecto	POP LA (AÇ)-002	Próprio do Tipo do Açúcar				N/A
Odor	POP LA (AÇ)-003					
Sabor	POP LA (AÇ)-004					
Cor (U.I) ^{(3)***}	POP LA (AÇ)-005	100 máx.	150 máx.	200 máx.	240 máx.	1200 máx.
Polarização (°Z) ^{(3)***}	POP LA (AÇ)-006	99,70 mín.	99,70 mín.	99,50 mín.	99,50 mín.	99,49 máx.
Umidade (%) ^{(3)***}	POP LA (AÇ)-007	0,07 máx.	0,07 máx.	0,07 máx.	0,07 máx.	0,15 máx.
Pontos Pretos (Nº/100g) ^{(3)***}	POP LA (AÇ)-008	7 máx.	7 máx.	10 máx.	10 máx.	-
Resíduo Insolúvel (nível) ^{(3)***}	POP LA (AÇ)-009	5 máx.	5 máx.	7 máx.	7 máx.	-
Partículas Magnéticas (mg/kg) ^{(3)***}	POP LA (AÇ)-010	≤ 3				-
Cinzas Condutimétricas (Tipo I à IV: %m/m, Tipo V: %m/v) ^{(3)***}	POP LA (AÇ)-011	0,07 máx.	0,07 máx.	0,10 máx.	0,10 máx.	0,15 máx.
Sulfito (mg/kg) ^{(3)***}	POP LA (AÇ)-012	10,0 máx.			10,0 máx.	-
Amido (mg/kg) ^{(3)***}	POP LA (AÇ)-013	180 máx.			-	-
Dextrana (mg/kg) ^{(3)***}	POP LA (AÇ)-014	150 máx.			-	-
Floco alcoólico (Abs) ^{(3)***}	POP LA (AÇ)-015	0,120 máx.				-
Granulometria (AM-mm) ^{(3)***}	POP LA (AÇ)-016	0,5 - 0,8 AM-mm				0,7 - 1,0
Matérias Estranhas ^{(4)*}	Lab. Externo	Ausência de sujidade que prejudique o consumo				-
Coliformes á 45°C ^{(2)**}	POP MB-003	10 UFC/g máximo				-
Salmonellas sp. ^{(2)**}	POP MB-002	Ausente em 25 gramas				-
Bolores e Leveduras /g ^{(2)**}	POP MB-005	10 UFC/g máx.				-
Arsênio (mg/kg) ^{(5)*}	Lab. Externo	0,10 máx.				-
Cobre (mg/kg) ^{(5)*}		10,0 máx.				-
Chumbo (mg/kg) ^{(5)*}		0,10 máx.				-

*** Análises realizadas diariamente, da amostra composta do lote.

** Análises realizadas uma vez por semana, das amostras coletadas durante a semana.

* Análises realizadas a cada safra, da amostra composta dos lotes expedidos.

3.4.2. Condições de Armazenagem:

Conservar em local seco, longe de produtos químicos e exposição solar, com temperatura inferior 40°C e Umidade 30 - 70%.

Vida em prateleira: 24 meses.

Elaborado por:		Analisado criticamente por:		Aprovado por:
Richard Camargo	Livia Saura	Fernando Vicentino	Ariane Garcia Justo	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade		Enc. de Laboratório	Sup. Proc. Industriais	Enc. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 001	Revisão: 25	Página: 1 de 4
		Data da Emissão: 10/05/2013		Data da Última revisão: 13/04/2023
PRODUTO:		AÇÚCAR CRISTAL		

3.4.3. Método de Embalagem / Distribuição:

Primária: Saco de 50 kg e 25 kg - polietileno de baixa densidade (liner).

Secundária: polipropileno (ráfia).

Primária: Big Bag de 1000 a 1300 kg - polipropileno (ráfia).

Distribuição: Caminhões Lonados.

3.4.4. Informações Nutricionais em porção de 5 g e 100 g. ⁽⁶⁾

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	401	20	1
Carboidratos totais (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
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	34	2	0,1

“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. Não contém glúten.*

3.4.5. 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 fabricas 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 e alergênicos.

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 e física.

Validade após aberto: 6 meses.

As rotulagens das embalagens atendem a legislação específica do produto.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

3.4.6. Informações Adicionais:

Defensivo agrícola: 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.^{(1)*}

Aw = 0,40 a 0,60.

pH = 6,0 a 7,3 (em solução aquosa 100 g/l).

Elaborado por:		Analisado criticamente por:		Aprovado por:
Richard Camargo	Livia Saura	Fernando Vicentino	Ariane Garcia Justo	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade		Enc. de Laboratório	Sup. Proc. Industriais	Enc. de Qualidade

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 001	Revisão: 25	Página: 4 de 4
		Data da Emissão: 10/05/2013		Data da Última revisão: 13/02/2023
PRODUTO:		AÇÚCAR CRISTAL		

3.4.7. Requisitos estatutários e regulamentares de segurança de alimentos

(1)	Defensivos	- <i>Codex alimentarius</i> (GS-0659) e monografias de agrotóxicos
(2)	Padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação	- Especificação Portaria RDC Nº 724 Anvisa de 01/07/2022 - Especificação Portaria IN Nº 161 Anvisa de 01/07/2022
(3)	Requisitos Sanitários Padrões de classificação Aditivos alimentares e coadjuvantes (sulfito) Aditivos alimentares e coadjuvantes (sulfito)	- Especificação Resolução RDC Nº 723 Anvisa de 01/07/2022 - Especificação IN Nº 47 Mapa de 30/08/2018 - Especificação Resolução RDC Nº 740 Anvisa de 09/08/2022 - CODEX STAN 212-1999
(4)	Limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos	- Especificação Resolução RDC Nº 623 Anvisa de 09/03/2022
(5)	Limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos	- Especificação Resolução RDC Nº 722 Anvisa de 01/07/2022 - Especificação Portaria IN Nº 160 Anvisa de 01/07/2022
(6)	Rotulagem nutricional	- Especificação Resolução RDC Nº 429 Anvisa de 08/10/2020 - Especificação Portaria IN Nº 75 Anvisa de 08/10/2020

3.4.8 Listagens dos Itens

ITEM	DESCRIÇÃO
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

Elaborado por:		Analisado criticamente por:		Aprovado por:
Richard Camargo	Livia Saura	Fernando Vicentino	Ariane Garcia Justo	Rafael Prates Tripodi
Analistas da Qualidade		Enc. de Laboratório	Sup. Proc. Industriais	Enc. de Qualidade