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 Especial produzido pela WD Agroindustrial Ltda.

3. DESCRIÇÃO

3.1. Composição:

Sacarose de cana-de-açúcar – **99,5% mín.**
Água – **0,07% máx.**
AR (Frutose + Glucose) – **0,02% máx.**
Sólidos Insolúveis – **0,41% máx.**

3.2. Definição

Açúcar Cristal Especial: Açúcar em forma cristalina, com a cor controlada dentro da faixa especificada,produzido diretamente em usina, sem refino, tendo como origem a cana de açúcar.
Classe: Cristal Branco.
Tipo: Cristal.

3.3. Denominação dos Produtos (nome do produto)

Açúcar Cristal Especial WD

- Vendas no atacado e mercado varejista em pacotes de 1, 2 e 5 kg acondicionados em fardos de 6x 5 kg; 10 x 2 kg; 10 x 1 kg e sachês de 5 g acondicionados em caixas de 2 e 5 kg.

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

3.4.1. Organoléptica, Física, Química, Biológica e Macroscópica	Método	Açúcar Cristal Especial
Aspecto	POP LA (AÇ)-002	**Próprio do Tipo do Açúcar**
Odor	POP LA (AÇ)-003	
Sabor	POP LA (AÇ)-004	
Cor (U.I) (3) ***	POP LA (AÇ)-005	**240 máx.**
Polarização (°Z) (3) ***	POP LA (AÇ)-006	**99,50 mín.**
Umidade (%) (3) ***	POP LA (AÇ)-007	**0,07 máx.**
Pontos Pretos (Nº/100g) (3) ***	POP LA (AÇ)-008	**7 máx.**
Resíduo Insolúvel (nível) (3)***	POP LA (AÇ)-009	**5 máx.**
Partículas Magnéticas (mg/kg) (3) ***	POP LA (AÇ)-010	**≤ 3**
Cinzas Condutimétricas (%m/m) (3) ***	POP LA (AÇ)-011	**0,07 máx.**
Sulfito (mg/kg) (3) ***	POP LA (AÇ)-012	**10,0 máx.**
Matérias Estranhas (4) *	Lab. Externo	**Ausência de sujidade que prejudique o consumo**
Coliformes a 45ºC (2) **	POP MB-003	**10 UFC/g máx.**
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.**

CÓPIA CONTROLADA

***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 40ºC eUmidade 30 - 70%.

Vida em prateleira: 24 meses.

3.4.3. Método de Embalagem / Distribuição:

Primária: Pacotes de 1, 2 ou 5 kg, polietileno de baixa densidade, transparente.

Secundária: Embalagem de polietileno de baixa densidade em fardos de 6 x 5 kg; 10 x 2 kg e 10 x 1 kg.

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 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 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.

CÓPIA CONTROLADA

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).

3.4.7. Requisitos estatutários e regulamentares de segurança de alimentos

(1)	Defensivos	- *Codex alimentarius* (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
35	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL CLASSE CRISTAL BRANCO - FARDOS 6X5 KG
57	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL CLASSE CRISTAL BRANCO - EXP. FD 10X1 KG
75	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL CLASSE CRISTAL BRANCO - FARDOS 10X2 KG
83	AÇÚCAR CRISTAL CLASSE CRISTAL - SAFRASUL - FARDOS 6X5 KG

CÓPIA CONTROLADA