

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	ETP Nº : 007	Revisão: 10	Página: 1 de 3
		Data da Emissão: 27/03/2019		Data da Última revisão: 13/04/2023
PRODUTO:	AÇÚCAR DEMERARA			

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 Demerara produzido pela WD Agroindustrial Ltda

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

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

- 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 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	550 – 5.000
Polarização (°Z) ^{(3)***}	POP LA (AÇ)-006	96,00 mín.
Umidade (%) ^{(3) ***}	POP LA (AÇ)-007	0,10 máx.
Pontos Pretos (Nº/100g) ^{(3)***}	POP LA (AÇ)-008	10 máx.
Partículas Magnéticas (mg/kg) ^{(3)***}	POP LA (AÇ)-009	15 máx.
Cinzas Condutimétricas (%m/m) ^{(3)***}	POP LA (AÇ)-011	0,50 máx.
Matérias Estranhas ^{(4)*}	Lab. Externo	Ausência de sujidade que prejudique o consumo
Coliformes a 45°C ^{(2)**}	POP MB-007	10 UFC/g máx.
Salmonellas sp. ^{(2)**}	POP MB-002	Ausente em 25 gramas
Bolores e Leveduras /g ^{(2)**}	POP MB-005	25 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.

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 : 007	Revisão: 10	Página: 2 de 3
		Data da Emissão: 27/03/2019		Data da Última revisão: 13/04/2023
PRODUTO:	AÇÚCAR DEMERARA			

*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.

3.4.3. Método de Embalagem / Distribuição:

Primária: Pacotes de 1 kg, polietileno de baixa densidade.

Secundária: Embalagem de polietileno de baixa densidade em fardos de 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.

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 : 007	Revisão: 10	Página: 3 de 3
		Data da Emissão: 27/03/2019		Data da Última revisão: 13/04/2023
PRODUTO:	AÇÚCAR DEMERARA			

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	- <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
78	ACUCAR NATURAL DEMERARA CLASSE CRISTAL BRUTO - FARDOS 10X1 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