

	Especificação Açúcar	ETP 001	Versão: 42	Data emissão: 17/01/2005	Última revisão: 01/08/2023	Pg. 1/3
--	---------------------------------------	--------------------------	----------------------	------------------------------------	--------------------------------------	-------------------

(+)

1.0 – OBJETIVO

Definir as características (químicas, físico-químicas, microbiológicas, macroscópicas, sensoriais, etc) e também outras informações relevantes dos açúcares produzidos pela Nardini Agroindustrial Ltda.

2.0 – APLICAÇÃO

Aplica-se ao controle interno de todo açúcar produzido pela Nardini Agroindustrial Ltda.
Fazenda Vista Alegre s/nº - Km 2.5 – Zona Rural – Fone: (16) 3287 - 9900
Vista Alegre do Alto – SP, CEP 15920-000

3.0 – DESCRIÇÃO

3.1 Definição

Conforme definido na *Resolução RDC nº 723 de 01/07/2022 – Requisitos Sanitários do açúcar.*

Açúcar Cristal – açúcar em forma cristalina produzido diretamente em usina, sem refino, tendo como origem a cana de açúcar.

Açúcar VHP – açúcar cristal de cor amarelada, tendo como origem a cana de açúcar.

3.2 Aplicação

Açúcar Cristal Tipo 1 – cor máxima 100 U.I.

- ✓ 50 Kg para venda no mercado interno e externo;
- ✓ Big-Bag 1200 kg para venda no mercado interno e externo.

Açúcar Cristal Tipo 2 – cor máxima 150 U.I.

- ✓ 50 Kg para venda no mercado interno e externo;
- ✓ Big-Bag 1200 kg para venda no mercado interno e externo.

Açúcar Cristal Tipo 3 – cor máxima 220 U.I.

- ✓ 50 Kg para venda no mercado interno e externo;
- ✓ Big-Bag 1200 kg para venda no mercado interno e externo.

Açúcar VHP – cor máxima 1200 U.I.

- ✓ A granel para mercado interno e externo;
- ✓ Big-Bag 1200 kg para vendas especiais;

3.3 Armazenagem

- O açúcar em sacos de 50 Kg e/ou Big-Bag 1200 kg devem ser empilhados sobre uma lona, não diretamente no chão e afastados da parede em aproximadamente 01 metro.
- Armazenar longe de produtos químicos com odores fortes, de locais quentes ou úmidos e fora da exposição solar.
- Conservar em local seco, longe de exposição solar, com temperatura inferior 40°C e umidade entre 30 ~ 70%.
- Validade: 02 anos.

Elaborado por: Jucimara C B Delúcia	Analisado por: Edmar Gutierrez / Vagner R. Borges	Aprovado por: Severino Ramos da Silva / Wilian Selvatti
--	--	--

	Especificação Açúcar	ETP	Versão:	Data emissão:	Última revisão:	Pg.
		001	42	17/01/2005	01/08/2023	2/3

3.4 Características

Química e Físico-Química	Método de Análise	Especificação			
		Cristal Tipo 1	Cristal Tipo 2	Cristal Tipo 3	VHP
Cor (U.I.) <i>IN Nº 60 de 19/11/2019</i>	ICUMSA GS 2/3 – 10 <u>POP LBI 102</u>	Máx. 100	Máx. 150	Máx. 220	Máx. 1200
Pol (ºZ) <i>IN Nº 60 de 19/11/2019</i>	ICUMSA GS 2/3 – 1 <u>POP LBI 019</u>	Min. 99.70	Min. 99.70	Min. 99.70	Min. 99.00
Umidade (%) <i>IN Nº 60 de 19/11/2019</i>	ICUMSA GS 2/1/3/9 – 15 <u>POP LBI 020</u>	Máx. 0.05	Máx. 0.05	Máx. 0.07	0.10 ~ 0.15
Cinzas (%) <i>IN Nº 60 de 19/11/2019</i>	ICUMSA GS 2/3/9 – 17 <u>POP LBI 021</u>	Máx. 0.05	Máx. 0.05	Máx. 0.05	Máx. 0.15
Sulfito (mg/Kg) <i>RDC nº 778 de 01/03/2023</i> <i>IN Nº 211 de 01/03/2023</i>	ICUMSA GS 2/1/7/9 – 33 <u>POP LBI 022</u>	Máx. 10,0	Máx. 10,0	Máx. 10,0	-
Pontos pretos (Nº/100g) <i>IN Nº 60 de 19/11/2019</i>	CONSUL-LAB-ME1-002 <u>POP LBI 025</u>	Máx. 15	Máx. 15	Máx. 15	-
Part. Magnéticas (mg/Kg) <i>IN Nº 60 de 19/11/2019</i>	CONSUL-LAB-ME1-004 <u>POP LBI 024</u>	Máx. 03	Máx. 03	Máx. 03	-
Passante # 70 (%)	ICUMSA GS 2/9 – 37 <u>POP LBI 023</u>	-	-	-	Máx. 0.40


Microbiológicas *	Método de Análise	Especificação	
		Cristal Tipo 1, 2 e 3	
Coliformes totais	ABNT NBR 4831/12 <u>POP LBM 002</u>	≤ 10 ² NMP / g	
Coliformes a 45ºC	ABNT NBR 4831/12 <u>POP LBM 002</u>	≤ 10 ² NMP / g	
Salmonellas	FTCM – 03/010 1-2 Test <u>POP LBM 008</u>	Ausente em 25g	
Bolores / Leveduras <i>IN Nº 161 de 01/07/2022</i>	FTCM – 03/005 <u>POP LBM 004</u>	< 10 UFC / g	

Metais ** <i>Resolução nº 722 de 01/07/2022 e IN nº 160 de 01/07/2022</i>	Método de Análise	Especificação	
		Cristal Tipo 1, 2 e 3	VHP
Arsênio	Laboratório Externo	≤ 0,1 mg/Kg	
Chumbo	Laboratório Externo	≤ 0,1 mg/Kg	

Organolépticas / Sensoriais	Método de Análise	Especificação	
		Cristal Tipo 1, 2 e 3	
Aparência / Aspecto / Cor	CONSUL-LAB-ME1- 022 <u>POP LBM 010</u>	Cristal Branco	
Gosto / Sabor	CONSUL-LAB-ME1- 023 <u>POP LBM 010</u>	Doce Característico	
Odor / Cheiro	CONSUL-LAB-ME1- 024 <u>POP LBM 010</u>	Característico	
Odor após Acidificação	CONSUL-LAB-ME1- 026 <u>POP LBM 010</u>	Característico	

Outras Análises ***	Método de Análise	Especificação	
		Cristal Tipo 1, 2 e 3	
Varredura de Defensivos	Laboratório Externo	Atendimento ao Codex GS 0659 e Monografia ANVISA	
Dioxinas e Furanos <i>IN Nº 9 de 12/05/2016</i>	Laboratório Externo	< 500 pg/kg	
Resolução RDC nº 623 de 09/03/2022	Laboratório Externo	Vide RDC nº 623	

Elaborado por: Jucimara C B Delúcia	Analisado por: Edmar Gutierrez / Vagner R. Borges	Aprovado por: Severino Ramos da Silva / Wilian Selvatti
--	--	--

	Especificação Açúcar	ETP 001	Versão: 42	Data emissão: 17/01/2005	Última revisão: 01/08/2023	Pg. 3/3
--	---------------------------------------	--------------------------	----------------------	------------------------------------	--------------------------------------	-------------------

Considerações:

- * Análise quinzenal de amostra composta dos lotes produzidos no período.
- ** Análise trimestral de amostra composta dos lotes produzidos no período.
- *** Análise anual, com amostras compostas dos lotes do início da produção e, no caso de defensivos, também nos lotes em que houver quantidade de cana processada fora da carência.

Nota:

1 - Produto com característica diferente da especificada será produzido para atender especificações de clientes com contratos vigentes.

3.5 Informações Adicionais

Aw = 0,40 a 0,60

3.6 Informações Complementares

- Público alvo: fábricas de doce, indústria de bebidas, refinarias.
- Populações sensíveis: diabéticos, obesos e alergênicos a sulfito (concentração ≥ 10 mg/Kg).
- Preparo e uso: em porções diluídas em líquidos ou adicionadas no preparo de receitas.
- Validade após aberto: 06 meses.

- Informações nutricionais em porções:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Quantidade por porção	100g	5 g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	400	20	1
Carboidratos (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	100	5	-
Açúcares adicionados (g)	0	0	-
Proteínas (g)	0	0	-
Gorduras totais (g)	0	0	-
Gorduras saturadas (g)	0	0	-
Gorduras trans (g)	0	0	-
Fibra alimentar (g)	0	0	-
Sódio (mg)	2	0,1	0
(*) Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

"Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras saturadas, gorduras trans., fibras alimentares 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.

(Resolução RDC Nº 429 Anvisa de 08/10/2020, Instrução Normativa Nº 75 Anvisa de 08/10/2020 e Resolução RDC Anvisa 729 de 01/07/2022).

3.7 Embalagens / Distribuição

Açúcar Cristal Tipo 1, 2 e 3 – pode ser embalado em Big-Bag de 1200 Kg e sacos de polipropileno de 50 Kg (com revestimento de polietileno).

Açúcar VHP – Pode ser armazenado a granel e Big-Bag de 1200 Kg.

A embalagem é considerada inadequada quando permitir vazamento do produto e/ou colocar o açúcar em risco de contaminação.

Distribuído em caminhões lonados e/ou container.

4.0 – HISTÓRICO DAS ALTERAÇÕES

- Revisão geral.

Elaborado por: Jucimara C B Delúcia	Analisado por: Edmar Gutierrez / Vagner R. Borges	Aprovado por: Severino Ramos da Silva / Wilian Selvatti
--	--	--