 USINA SANTA FE S.A.	ETP – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO				Nº: ETP-001-ARM
	REVISÃO Nº 00	DATA DA EMISSÃO 14/09/2016	DATA DA REVISÃO 14/09/2016	DATA DA PRÓXIMA REVISÃO 14/09/2018	PÁGINA 1 de 3
TÍTULO	FICHA TÉCNICA DO AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL				

1 OBJETIVO

Definir as características químicas, físico-químicas e microbiológica dos açúcares produzidos pela Usina Santa Fé S.A.

2 ASPECTO GERAL

Açúcar obtido por fabricação direta a partir da cana de açúcar, após clarificação do caldo da cana por tratamentos físicos-químicos, seguindo de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem.

3 PRAZO DE VALIDADE

24 meses

4 ARMAZENAMENTO

Devem ser armazenados fora de ambiente quente, úmido ou excessivamente iluminado (luz do sol), longe de produtos químicos, odores fortes, e nunca em contato direto com o piso e parede.

Variações bruscas de umidade e temperatura podem causar empedramento do açúcar (recomenda-se umidade relativa do ambiente inferior a 65%).

5 EMBALAGEM

Saco de polipropileno com revestimento de polietileno com 50 kg.

Saco de polietileno transparente de 2 e 5 kg.

Contentor flexível com capacidade para 1000, 1200 e 1250 kg.

Outras embalagens poderão ser fornecidas sob consulta.

6 CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, FÍSICO – QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS


Características Químicas e Físico - Químicas	Unidades		Especificações			Método de Ensaio
			C1	C2	C3	
Cor ICUMSA	UI	Máx.	≤150	151 a 180	≥ 181	POP-003-LAB
Polarização	°Z	Mín.	≥ 99,70	≥ 99,70	≥ 99,50	POP-004-LAB
Pontos Pretos	Nº/100 g	Máx.	≤ 7	≤ 10	≤ 15	POP-001-LAB
Resíduo Insolúvel	0 a 10	Máx.	≤ 5	≤ 7	≤ 9	POP-002-LAB
Cinzas Condutimétricas	%	Máx.	≤ 0,07	≤ 0,07	≤ 0,07	POP-005-LAB
Umidade	%	Máx.	≤ 0,05	≤ 0,08	≤ 0,10	POP-067-LAB
Partículas Magnéticas	mg/kg	Máx.	≤ 2	≤ 2	≤ 2	POP-010-LAB
Dextrana	mg/kg	Máx.	≤ 200	≤ 200	≤ 200	POP-006-LAB
Sulfito	mg/kg	Máx.	≤ 10	≤ 10	≤ 10	POP-008-LAB

Alexandre Rodrigues Moreira
Analisado por
Gestão & Organização

Marcio José Dosvaldo
Analisado por
Gerente de Qualidade

Claudio Camara
Analisado por
Gerente Prod. Industrial

Antonio Carlos Christiano
Aprovado por
Diretor Industrial

 USINA SANTA FE S.A.	ETP – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO				Nº: ETP-001-ARM
	REVISÃO Nº 00	DATA DA EMISSÃO 14/09/2016	DATA DA REVISÃO 14/09/2016	DATA DA PRÓXIMA REVISÃO 14/09/2018	PÁGINA 2 de 3
TÍTULO	FICHA TÉCNICA DO AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL				

Organolépticas / Sensoriais				
Gosto	-	-	Doce, característico	CTC-LA-MT1-023 v02
Odor	-	-	Característico, sem odor desagradável	CTC-LA-MT1-024 v02
Aparência	-	-	Cristal Branco, sem materiais estranhos ou empedramento visível	CTC-LA-MT1-022 v 02
Contaminantes Químicos/ Inorgânicos *				
Chumbo	mg/Kg	Máx.	≤ 0,10	LAB EXTERNO
Arsênio	mg/Kg	Máx.	≤ 0,10	LAB EXTERNO
Cobre	mg/Kg	Máx.	≤ 2,0	LAB EXTERNO
Ferro	mg/Kg	Máx.	≤ 2,0	LAB EXTERNO
Microbiológicas **				
Coliformes a 45 °C/g	NMP/g	Máx.	≤ 10 ²	POP-218-LAB
Salmonellas	-	Máx.	Ausente em 25 gramas	POP-210-LAB
Macroscópicas e Microscópicas				
Matérias Estranhas	-	-	Ausente	POP-059-LAB
Outras Análises				
Defensivo Agrícola	mg/kg	Máx.	≤ 0,02	LAB EXTERNO
Dioxinas e Furanos	mg/kg	Máx.	Ausente	LAB EXTERNO

*Análise quadrimestral de amostra composta dos lotes produzidos no quadrimestre, em laboratório externo.

**Análise semanal de amostra composta dos lotes produzidos na semana.

(*) Métodos de Ensaio conforme publicação do Centro de Tecnologia Canaveira, edição 2007, que tem como referência as metodologias ICUMSA em suas últimas revisões.

Endereço: Estr. Ant. Faz. Itaquerê s/n – Cx. Postal 11 – Nova Europa – SP
 CEP 14920-000 – Fone: (16) 3387-9900/ Fax: 3387-9905/ SAC:0800-7101522

7 USO PRETENDIDO


Produto adequado para uso direto ou como ingredientes na indústria alimentícia, confeitaria, e adoçante de café, chá, sucos etc.

Alexandre Rodrigues Moreira
Analisado por
Gestão & Organização

Marcio José Dosvaldo
Analisado por
Gerente de Qualidade

Claudio Camara
Analisado por
Gerente Prod. Industrial

Antonio Carlos Christiano
Aprovado por
Diretor Industrial

	ETP – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO				Nº: ETP-001-ARM
	REVISÃO Nº 00	DATA DA EMISSÃO 14/09/2016	DATA DA REVISÃO 14/09/2016	DATA DA PRÓXIMA REVISÃO 14/09/2018	PÁGINA 3 de 3
TÍTULO	FICHA TÉCNICA DO AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL				

8 INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Quantidade por porção de 100 g	
Valor energético	400 kcal = 1680 kJ
Carboidratos	100 g

Não contém quantidades significativas de proteínas, gordura totais, gordura saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e Sódio.

9 POPULAÇÃO SENSÍVEL

Não há

10 REQUISITOS DE LEGISLAÇÃO

Este produto atende à Legislação Brasileira para alimentos pertinente à sua categoria.

11 INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

OGM: Produto não proveniente de organismos geneticamente modificados.

Insumos de origem animal: não utilizados em nenhuma das etapas do processo de fabricação do açúcar, insumos de origem animal.

Não contém Alergênicos conforme tabela da RDC nº 26, de 02 de Julho de 2015.

Não contém glúten.

12 REFERENCIAS

ICUMSA – International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis;

CTC – Centro de Tecnologia Canavieira – Método de ensaio – Versão 2007;

Resolução – RDC nº 42 – Dispõe sobre o Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos;

Portaria RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 - Regulamento Técnico sobre padrões Microbiológicos para Alimento

CODEX ALINORM 99/25;

Compendium of methods for the Microbiological Examination of Foods em sua última edição e ou revisão, assim como outras metodologias internacionalmente reconhecidas.

Resolução - RDC Nº 26, de 02 de Julho de 2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Alexandre Rodrigues Moreira
Analisado por
Gestão & Organização

Marcio José Dosvaldo
Analisado por
Gerente de Qualidade

Claudio Camara
Analisado por
Gerente Prod. Industrial

Antonio Carlos Christiano
Aprovado por
Diretor Industrial