


| | | | | | |
|---|---|--------------------------------------|--------------------------------------|--|-------------------------|
|  USINA SANTA FÉ S.A. | ETP – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO | | | | Nº: ETP-001-ARM |
| | REVISÃO Nº 01 | DATA DA EMISSÃO 14/09/2016 | DATA DA REVISÃO 07/05/2018 | DATA DA PRÓXIMA REVISÃO 06/05/2020 | 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

Conservar o produto em local seco e fresco, sem contato com produtos químicos e com odores fortes, sem variações bruscas de temperatura e com umidade relativa do ar de no máximo 65%.

Não estocar diretamente sobre o piso e manter preferencialmente (1 metro), afastados das paredes.

5 EMBALAGEM

(+) Saco de polipropileno com revestimento de polietileno com 25 e 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. | ≥ 99,50 | ≥ 99,50 | ≥ 99,50 | POP-004-LAB |
| Pontos Pretos | Nº/100 g | Máx. | ≤ 15 | ≤ 20 | ≤ 20 | POP-001-LAB |
| Resíduo Insolúvel | 0 a 10 | Máx. | ≤ 6 | ≤ 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. | ≤ 5 | ≤ 5 | ≤ 5 | POP-010-LAB |
| Dextrana | mg/kg | Máx. | ≤ 200 | ≤ 200 | ≤ 200 | POP-006-LAB |
| Sulfito | mg/kg | Máx. | ≤ 10 | ≤ 10 | ≤ 10 | POP-008-LAB |

Ubiraci Aparecido de Mattos
Analisado por
Gestão & Organização

Marcio José Dosvaldo
Analisado por
Gerente de Qualidade

Claudio Camara
Analisado por
Gerente Industrial

Acir Jardim Coelho Filho
Aprovado por
Diretor Industrial

| | | | | | |
|---|---|--------------------------------------|--------------------------------------|--|-------------------------|
|  USINA SANTA FE S.A. | ETP – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO | | | | Nº: ETP-001-ARM |
| | REVISÃO Nº 01 | DATA DA EMISSÃO 14/09/2016 | DATA DA REVISÃO 07/05/2018 | DATA DA PRÓXIMA REVISÃO 06/05/2020 | PÁGINA 2 de 3 |
| TÍTULO | FICHA TÉCNICA DO AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL | | | | |

| | | | | | | |
|--|-------|------|---|----|---------------------|-------------|
| Turbidez | NTU | Máx. | 20 | 20 | 20 | POP-007-LAB |
| 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 | |
| Mercúrio | mg/Kg | Máx. | 0,05 | | LAB EXTERNO | |
| Cádmio | mg/Kg | Máx. | 0,5 | | 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. | ≤ 0,01 | | 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 Canavieira, 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

Ubiraci Aparecido de Mattos
Analisado por
Gestão & Organização

Marcio José Dosvaldo
Analisado por
Gerente de Qualidade

Claudio Camara
Analisado por
Gerente Industrial

Acir Jardim Coelho Filho
Aprovado por
Diretor Industrial

| | | | | | |
|---|---|--------------------------------------|--------------------------------------|--|-------------------------|
|  USINA SANTA FE S.A. | ETP – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO | | | | Nº: ETP-001-ARM |
| | REVISÃO Nº 01 | DATA DA EMISSÃO 14/09/2016 | DATA DA REVISÃO 07/05/2018 | DATA DA PRÓXIMA REVISÃO 06/05/2020 | PÁGINA 3 de 3 |
| TÍTULO | FICHA TÉCNICA DO AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL | | | | |

7 USO PRETENDIDO

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

(+) 8 INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| Quantidade por porção de 5 g | | % VD (*) |
|------------------------------|-----------------|----------|
| Valor energético | 20 kcal = 84 kJ | 1% |
| Carboidratos | 5 g | 2% |

*Não contém quantidade de referência significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

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.

Ubiraci Aparecido de Mattos
Analisado por
Gestão & Organização

Marcio José Dosvaldo
Analisado por
Gerente de Qualidade

Claudio Camara
Analisado por
Gerente Industrial

Acir Jardim Coelho Filho
Aprovado por
Diretor Industrial