

1.0 – OBJETIVO

Definir as características (químicas, físico-químicas, microbiológicas, sensoriais, etc) e também outras informações relevantes do açúcar produzido pela Nardini Agroindustrial Ltda.

2.0 – APLICAÇÃO

Aplica-se ao controle interno do Açúcar Demerara 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 do Produto

Açúcar bruto, na forma de cristais uniformes, de cor dourada, tendo como origem a cana de açúcar.

Obtido por fabricação direta na Usina após clarificação do caldo de cana por tratamento físico-químico, seguido de evaporação, cozimento, cristalização, centrifugação e secagem.

Sabor doce característico, aroma de melaço e isento de matéria estranha.

3.2 Embalagens / Distribuição

Embalado em contentor flexível (Big-Bag de 1200 kg) com revestimento de polietileno e/ou sacos de polipropileno de 25 e 50 Kg com revestimento de polietileno.

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.

3.3 Armazenagem

- O açúcar deve ser empilhado sobre uma lona, não diretamente no chão e afastado da parede em aproximadamente 01 metro.

- Armazenado em ambientes frescos, secos e isento de altas temperaturas e umidade, longe de produtos químicos com odores fortes 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.

3.4 Uso pretendido

Utilizar como matéria-prima ou ingrediente para indústria de alimentos e bebidas.

(+) 3.5 Informações Complementares

- Não contém alergênicos.

- Não proveniente de organismos geneticamente modificados.

- Não utilizado em nenhuma etapa do processo de fabricação insumos de origem animal.

- Informações nutricionais em porção de 5g e 100g:

Informação Nutricional Porção de 5g			Informação Nutricional Porção de 100g		
Quantidade por porção		% VD (*)	Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	20 Kcal	1	Valor Energético	399 Kcal	20
Carboidratos	5,0 g	2	Carboidratos	99,00 g	33
Proteínas	0 g	0	Proteínas	0 g	0
Gorduras Totais	0 g	0	Gorduras Totais	0 g	0
Gorduras Saturadas	0 g	0	Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	-	Gorduras Trans	0 g	-
Fibra Alimentar	0 g	0	Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	0,4 mg	0	Sódio	7,9 mg	0

(Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003)

Não contém quantidades significativas de: proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

Elaborado por:

Jucimara C B Delúcia

Analisado por:

Vagner R. Borges

Aprovado por:

Wilian Selvatti / Severino R. da Silva

3.6 Características

Química e Físico-Química	Unidade	Método de Análise	Especificação
Cor	U.I.	ICUMSA GS 2/3 – 10 <u>POP LBI 102</u>	≤ 2000
Pol	°Z	ICUMSA GS 2/3 – 1 <u>POP LBI 019</u>	≥ 96,00
Umidade	%	ICUMSA GS 2/1/3/9 – 15 <u>POP LBI 020</u>	≤ 1,00
Cinzas	%	ICUMSA GS 2/3/9 – 17 <u>POP LBI 021</u>	≤ 0,50

Metais * (Res. RDC nº 487 e IN nº 88 de 26/03/2021)	Método de Análise	Especificação
Arsênio	Laboratório Externo	≤ 0,10 mg/Kg
Chumbo	Laboratório Externo	≤ 0,10 mg/Kg

Microbiológicas **	Método de Análise	Especificação
Coliformes totais	ABNT NBR 4831/12 <u>POP LBM 002</u>	≤ 10 ² NMP / g
Coliformes a 45°C	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 (Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019)	FTCM – 03/005 <u>POP LBM 004</u>	< 10 UFC / g

Organolépticas / Sensoriais	Método de Análise	Especificação
Aparência / Aspecto / Cor	CONSUL-LAB-ME1-022 <u>POP LBM 010</u>	Dourado, sem empedramento
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

Considerações:

* Análise trimestral de amostra composta dos lotes produzidos no período.

** Análise quinzenal de amostra composta dos lotes produzidos no período.

Nota: Produto com característica divergente da especificada poderá ser comercializado com a concessão do cliente.

4.0 – HISTÓRICO DAS ALTERAÇÕES

Revisão da tabela nutricional e alteração do elaborador.

Elaborado por: Jucimara C B Delúcia	Analisado por: Vagner R. Borges	Aprovado por: Wiliam Selvatti / Severino R. da Silva
--	------------------------------------	---