

 USINA SANTA FÉ	ETP – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			Nº: ETP-005-ARM
	REVISÃO N° 09	DATA DA EMISSÃO 22/02/2018	DATA DA REVISÃO 04/06/2025	PÁGINA 1 de 2
TÍTULO	FICHA TÉCNICA DO AÇÚCAR CRISTAL VHP			

1 OBJETIVO

Definir as características químicas e físico-químicas do açúcar VHP produzido pela Usina Santa Fé S.A.

2 ASPECTO GERAL

Açúcar obtido por fabricação direta a partir da cana de açúcar. Cor amarelada.

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%.

As lâmpadas (iluminação elétrica) do local de armazenamento devem ser protegidas.

O local de armazenamento deve estar em bom estado de conservação, limpeza e sem evidência de goteiras.

5 EMBALAGEM

Produto a granel.

(+) 6 CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS E FÍSICO – QUÍMICAS

Características Químicas e Físico - Químicas	Unidades		Especificações VHP	Método de Ensaio
Cor ICUMSA	UI	Máx.	1200	POP-003-LAB
Polarização	°Z	Min.- Máx.	99,00 ~ 99,49	POP-004-LAB
Cinzas Condutimétricas	%	Máx.	0,15	POP-005-LAB
Umidade	%	Min.- Máx.	0,10 ~ 0,15	POP-067-LAB
Granulometria (Passante # 70)	%	Máx.	0,40	POP-009-LAB
AM	mm	Mín	0,80	POP-009-LAB
CV	%	Máx	28	POP-009-LAB

Amanda Z. Yamamoto
Elaborado por
Analista de Padrões de
Qualidade

Marcio Jose Dosvaldo
Analisado por
Gerente de Qualidade

Claudio Camara
Analisado por
Gerente Industrial

João Paulo Rogante
Aprovado por
Diretor Agroindustrial

 USINA SANTA FÉ	ETP – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO			Nº: ETP-005-ARM
	REVISÃO Nº 09	DATA DA EMISSÃO 22/02/2018	DATA DA REVISÃO 04/06/2025	PÁGINA 2 de 2
TÍTULO	FICHA TÉCNICA DO AÇÚCAR CRISTAL VHP			

Endereço: Estr. Ant. Faz. Itaquerê s/n – Cx. Postal 11 – Nova Europa – SP
CEP 14923-899 – Fone: (16) 3387-9900/ Fax: 3387-9905/ SAC:0800-7101522

7 USO PRETENDIDO

Produto destinado como matéria-prima para produção e refino de açúcar.

8 REQUISITOS DE LEGISLAÇÃO

Este produto atende à Legislação Brasileira para açúcares pertinentes à sua categoria.

9 INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

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

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

Não contém glúten.

10 REFERÊNCIAS

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;

MAPA – Instrução Normativa nº 42 - Estabelecer o Regulamento Técnico do Açúcar, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

IN nº 161, de 1 de julho de 2022 - ANVISA

CODEX ALINORM 99/25;

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

RDC nº 623, de 9 de março de 2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos.

Amanda Z. Yamamoto
Elaborado por
Analista de Padrões de
Qualidade

Marcio Jose Dosvaldo
Analisado por
Gerente de Qualidade

Claudio Camara
Analisado por
Gerente Industrial

João Paulo Rogante
Aprovado por
Diretor Agroindustrial