

AÇÚCAR

Refinado Granulado

COR 20, 35, 45

EMBALAGENS:

- a) Sacos de papel Kraft 25 kg com liner interno.
- b) Sacos de rafia com liner interno de 50 kg.
- c) Big bags de capacidade máxima de 1200 kg, sem liner interno.

NCM:

1701.99.00

DESCRIÇÃO E MÉTODO DE PRODUÇÃO:

a) Descrição:

Apresentado na forma sólida de cristais, o Açúcar Refinado Granulado é obtido pela cristalização de uma solução refinada de açúcar. Destaca-se pela sua cor clara e pela limpidez, sendo considerado um açúcar tipo Premium.

b) Área de aplicação:

- Produto bastante versátil, podendo satisfazer desde aplicações domésticas até em indústrias alimentícias, farmacêuticas, cosméticos e outras aplicações mediante consultas.
- Destaca-se pelo seu baixo teor de cor, sendo muito utilizado em indústrias de refrigerantes e bebidas transparentes, em que a coloração (ou a ausência de cor) da mistura é um fator preponderante para o produto.
- Sua pureza e a pouca suscetibilidade à contaminação microbiológica faz com esse produto seja um dos mais indicados para a utilização em indústrias farmacêuticas, na produção de remédios.
- Apresenta dissolução rápida.
- Valor energético: 4 kcal / g.



ENSAIOS E TESTES: CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS

ENSAIOS	MÉTODO ANALÍTICO	20	35	45
Aparência	SM-PR-420	Cristal branco, sem materiais estranhos ou empedramento visível		
Gosto	SM-PR-420	Doce, característico		
Odor	SM-PR-420	Característico, sem odor desagradável		
Odor após acidificação	SM-PR-420	Ausente	Característico	Característico
Polarização (°Z) min	ICUMSA - Methods Book. Method GS1/2/3/9-1(2011)	99,80	99,80	99,80
Cor (UI) máx.	ICUMSA - Methods Book - Method GS9/1/2/3-8;	20	35	45
Cinzas (% m/m) máx.	ICUMSA - Methods Book - Method GS2/3/9 - 17	0,015	0,015	0,02
Sulfito (mg/kg) máx.	ICUMSA - Methods Book - Method GS2/1/7/9 - 33 (2011)	5	5	5
Umidade (%) máx.	ICUMSA - Methods Book. - Method GS2/1/3/9-15	0,04	0,04	0,04
Part magnetizáveis (mg/kg) máx.	ABNT NBR 16802:2019	3	3	3
Pontos pretos (nº/100g) máx.	ABNT NBR 16803:2019	5	5	5
Insolúvel Gravimétrico (mg/kg) máx.	GS 2/3/9-19 (2007)	30	30	30
Resíduos Insolúveis (nível) máx.	CONSUL LAB.ME1.003	5	5	5
Açúcares redutores (% m/m) máx.	GS2/3/9-5	0,04	0,04	0,04
Granulometria AM (mm) máx.	ICUMSA - Methods Book - Method GS2/9-37	0,35 a 0,82	0,35 a 0,82	0,35 a 0,82
Granulometria CV (%) máx.	ICUMSA - Methods Book - Method GS2/9-37	50	50	50
Granulometria (passante #70) máx.	ICUMSA - Methods Book - Method GS2/9-37	7,5	7,5	7,5
Turbidez máx.	BR-SM-PR-485.1	20 UI	20 UI	Ausente
Turvação do xarope em álcool (FTU) máx.	BR-SM-PR-271	Ausente	Ausente	60
Filtrabilidade (80 ml) min	BR-SM-PR-103	Ausente	3,5	3,5
Floco alcoólico (abs) máx.	BR-SM-PR-271	Ausente	0,12	0,12
Floco ácido - 10 dias	BR-SM-PR-270	Ausente	Negativo	Negativo
Dextrana (mg/kg) máx.	ICUMSA - Methods Book - Method GS1/2/9-15	130	130	150
Amido (mg/kg) máx.	ICUMSA - Methods Book - GS1-16	Ausente	130	Ausente
Salmonellas/25g	AOAC.989.13	Ausente	Ausente	Ausente
Coliformes Totais (UFC/g) máx.	AOAC.991.14 e 998.08	Ausente	Ausente	Ausente
E.Coli (UFC/g) máx.	AOAC.991.14 e 998.08	Ausente	Ausente	Ausente
Coliformes Termotolerantes	Análise externa	Ausente	Ausente	Ausente
*Bolores e Leveduras (UFC/g) máx.	ICUMSA GS2/3-47	100	100	100
*Bolores (UFC/g) máx.	ICUMSA GS2/3-47	50	50	50
*Leveduras (UFC/g) máx.	ICUMSA GS2/3-47	50	50	50
*Mesófilas totais (UFC/g) máx.	ICUMSA GS2/3-41	100	100	100
*Enterobacteriaceas (UFC/g) máx.	AOAC.2003.1	Ausente	Ausente	Ausente
*Bactérias lácticas (UFC/g) máx.	APHA.19.52	Ausente	Ausente	Ausente
*Produtoras de H2S (UFC/10g) máx.	APHA28 e AOAC972.45	5	5	5
*Termófilas totais (UFC/10g) máx.	APHA.25 e 26	150	150	150
*Staphylococcus aureus (UFC/g) máx.	APHA.39.63	10	10	Ausente
*Bacillus cereus (UFC/g) máx.	APHA.31.61	Ausente	Ausente	Ausente

Requisito Regulamentar; Não aplicável à B2B.

Parâmetros acima estão relacionados à requisitos de clientes

*O reporte dos resultados analíticos dos parâmetros indicados será realizado mediante alinhamento prévio entre as partes interessadas.

PRAZO DE VALIDADE:

Produto válido por 24 meses, desde que armazenado em local seco e fresco, longe de produtos químicos ou com odores fortes, sem variações bruscas de temperatura e com umidade relativa do ar de no máximo 60%.

ARMAZENAGEM, MANUSEIO, PREPARO E USO:

a) Clientes industriais:

- Cumprir as Boas Práticas de Fabricação.
- Não estocar diretamente sobre o chão e manter, preferencialmente, afastados das paredes.
- Manter o produto protegido.
- Iluminação do local com proteção.
- Telhados em bom estado de conservação e limpeza, sem evidência de goteiras.
- Empilhamento máximo:
 - Paletes com Fardos de 25 kg – máximo 2 paletes.
 - Slings com Sacos de 50 kg – máximo 6 slings.
 - Big bags – máximo 11 (pilha piramidal).

UNIDADES PRODUTORAS:

Unidade Andrade

Fazenda Piratininga, s/nº Zona Rural – Pitangueiras/SP
CEP:14750-000 – cx. Postal 05
CNPJ: 47.080.619/0061-58 |
IE: 543.042.429.119

Centro de Distribuição Rio de Janeiro:

Produtos disponíveis: Açúcar Refinado Amaro 25kg e Açúcar Cristal T2 50kg Estrada São Pedro de Alcântara, 412 e 430 Bairro Deodoro – Rio de Janeiro – SP, CEP21615-310, CNPJ: 47.080.619/0016-01, IE: 85.759.744

Unidade Cruz Alta

Via de Acesso Guerino Bertoco KM 5, s/nº Zona Rural – Olímpia/SP
CEP:15400-000 – cx. Postal 168
CNPJ: 08.296.841/0001-08

CANAIS DE ATENDIMENTO:

✉ vendasindustriais@tereos.com

☎ 17 99633-7251

📞 17 99765-1633

