

Ficha Técnica do Produto Açúcar Refinado Especial

Características Químicas e Físico-Química	Unidade	Método	Especificação
Polarização Pol	°Z	ABNT 8869 - POP LAB 003	≥ 99,0
Umidade	%	ABNT 8870 - POP LAB 020	≤ 0,30
COR ICUMSA - 420 nm	UI	ABNT 9724 - POP LAB 006	≤ 120
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas Condutimétricas)	%	ABNT 9755 - POP LAB 004	≤ 0,20
Sulfito (SO ₂)	mg/kg	ABNT 9918 - POP LAB 010 E 172	≤ 20
Ferro*	% p/p	AOAC971.21-1990	≤ 0,001 % p/p
Características Organolépticas	Unidade	Método	Especificação
Aspecto	---	Adolf Lutz 154/IV (2005)	Próprio do tipo de açúcar
Cor	---	Adolf Lutz 154/IV (2005)	Própria do tipo de açúcar
Odor	---	Adolf Lutz 154/IV (2005)	Característico
Sabor	---	Adolf Lutz 154/IV (2005)	Doce
Contaminantes Inorgânicos *	Unidade	Método	Especificação Portaria 685 de 27/08/1998
Arsênio	mg/kg	---	≤ 1,0
Cobre	mg/kg	---	≤ 10
Chumbo	mg/kg	---	≤ 2,0
Microbiológica ***	Unidade	Método	Especificação Portaria RDC Nº 12 Anvisa de 02/01/2001
Salmonellas	---	POP LAB 152	Ausente em 25 gramas
Coliformes a 45°C	NMP/g	POP LAB 154	≤ 5
Características Microscópicas***	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC Nº 175 de 08/07/2003
Microscopia - Sujidade Parasita e Larvas	---	POP LAB 161	Ausência de sujidade parasita e larvas que prejudique o consumo
Validade **	---	---	12 meses

* Análise realizada anualmente de uma amostra composta dos lotes produzidos no trimestre em laboratório externo.

** Quando armazenado em condições adequadas de temperatura e umidade.

*** Análise realizada semanalmente de uma amostra composta dos lotes produzidos na semana.