raízen

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

ET.0049	AÇÚCAR CRISTAL VHP	
Página: 1/2	Data: 06/04/2026	Revisão: 00

Cópia não controlada

1. DESCRIÇÃO

Produto de origem vegetal, obtido através do processo de extração do caldo da cana-de-açúcar, seguido de tratamento de caldo, evaporação, cristalização, centrifugação e secagem.

2. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

ITENS DE LIBERAÇÃO		
PARÂMETROS	**ESPECIFICAÇÃO**	**REFERÊNCIA**
Cor ICUMSA 420nm (UI)	≤1200	ICUMSA Methods Book GS 9/1/2/3 – 8 (2011)
Polarização (Z°)	99,0 – 99,49	ICUMSA, Method GS1-1 (2022)
Umidade (%p/p)	≤ 0,15	ICUMSA Methods Book GS 2/1/3/9 – 15 (2007)
Cinzas condutimétricas (%p/p)	≤ 0,15	ICUMSA Methods Book GS1-13 (1994)
Resíduo Insolúvel Gravimétrico (mg/kg)	≤ 500,0	ICUMSA Methods Book GS 2/3/9-19 (2007)

NOTA 1: Resíduos de agroquímicos, quando presentes, estão dentro dos limites estabelecidos pelo Codex Alimentarius e ANVISA.

NOTA 2: Apenas para acompanhamento do processo, ter como objetivo a faixa de 0,08 a 0,15% para Umidade e máximo de 1% de passante retido na peneira #70.

NOTA 3: Este produto não é destinado para consumo direto, mesmo como ingrediente, apenas como matéria-prima.

3. ACONDICIONAMENTO

Granel: Produto armazenado e expedido a granel.

4. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Deve ser armazenado em local seco, arejado, ao abrigo da luz e longe de produtos químicos e odores fortes. O transporte deve ser feito ao abrigo da chuva e poeira, preferencialmente em caminhão fechado ou devidamente coberto com lona plástica. Não devem ser transportados simultaneamente materiais que possam contaminar e/ou alterar as características do produto.

5. VALIDADE

24 meses, desde que respeitadas às condições de armazenamento.

HISTÓRICO DA ÚLTIMA REVISÃO:

- Publicação da revisão integrada da Especificação Técnica em Português e Inglês
- Resíduo Insolúvel Gravimétrico como item de liberação
- Alterado a descrição do produto

ASSINATURAS:

Elaboração:	Validação:	Aprovação:
Paulo Apolinário da Silva Veiga Analista de Qualidade	Jacqueline Marchi Coordenadora de Qualidade	Bruna Tetzner Barbosa Gerente da Qualidade

É TERMINANTEMENTE PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E/OU PARCIAL DESTE DOCUMENTO

Interno

Cópia não controlada

1. DESCRIPTION

Product of plant origin, obtained through the extraction of sugarcane juice, followed by juice treatment, evaporation, crystallization, centrifugation, and drying of the product.

2.CRITERIA OF ACCEPTANCE

LOT RELEASE TESTS		
PARAMATERS	**LIMIT**	**REFERENCE**
ICUMSA Color 420nm (UI)	≤1200	ICUMSA Methods Book GS 9/1/2/3 – 8 (2011)
Polarization (Z°)	99,0 – 99,49	ICUMSA, Method GS1-1 (2022)
Moisture H_2O (%w/w)	≤ 0,15	ICUMSA Methods Book GS 2/1/3/9 – 15 (2007)
Conductimetric Ashes (%w/w)	≤ 0,15	ICUMSA Methods Book GS1-13 (1994)
Gravimetric Insoluble Residue (mg/kg)	≤ 500,0	ICUMSA Methods Book GS 2/3/9-19 (2007)

NOTE 1: Residues of pesticides, when present, comply with the limits established by the *Codex Alimentarius* and Brazilian Health Ministry.

NOTE 2: For process monitoring purposes only, with a target moisture range of 0.08–0.15% and a maximum of 1% passing through sieve #70.

NOTE 3: This product is not intended for direct consumption, even as an ingredient, only as a raw material.

3.PACKAGE

Bulk: The product is stored and shipped in bulk.

4.STORAGE AND TRANSPORTATION

The product must be stored in dry and ventilated place, protected from the sun light and far from chemicals products and foreign odor. Transportation must ensure the product is protected from the rain and dust, rather in enclosed trucks or covered by plastic cover. The product must not be transported with other materials which might contaminate it and/or change its characteristics.

5.SHELF LIFE

24 months, since being kept under the above storage conditions.

LAST REVIEW HISTORY:

- Publication of integrated version of Technical Specification in Portuguese and English.
- Gravimetric Insoluble Residue as item for product releasing
- Product description revised

SUBSCRIPTIONS:

Elaboration:	Validation:	Approval:
Paulo Apolinário da Silva Veiga Quality Analyst	Jacqueline Marchi Quality Coordinator	Bruna Tetzner Barbosa Quality Manager

THE TOTAL AND/OR PARTIAL REPRODUCTION OF THIS DOCUMENT IS STRICTLY PROHIBITED.