



## FICHA TÉCNICA

NOME DA EMPRESA: Usina Alto Alegre – S/A Açúcar e Alcool  
END.: Fazenda Alta Floresta, s/nº - CIDADE: Distrito de Ameliópolis - Presidente Prudente / ESTADO: SP.  
C.N.P.J :48.295.562/001108 – INSC. ESTADUAL Nº: 562.145.016.113

### DADOS DO PRODUTO:

PRODUTO : Açúcar Demerara  
MARCA: Alto Alegre  
CLASSE : Cristal Bruto  
TIPO : Demerara  
REGISTRO : Dispensado

### TECNOLOGIA DE PROCESSOS:

A cana de açúcar é moída, onde é extraído o caldo que em seguida é aquecido, clarificado e concentrado até a condição de xarope, em seguida o xarope é concentrado, cristalizado, cozido até a transformação em massa cozida, em seguida a massa cozida é centrifugada, separando o açúcar do mel. O açúcar demerara é secado em secadores resfriadores rotativos, classificado em peneiras vibratórias e transportado por elevadores de canecas, transportadores tipo redler até as empacotadoras e enfardadoras, sendo depois os fardos submetidos à detecção de metal e acondicionados em magicont e o embarque feito através de empilhadeiras.

### EXAME ORGANOLÉPTICO / SENSORIAL:

Aspecto: Sólido Cristal Sabor: Doce  
Odor: Próprio do Produto Cor : Marrom

### COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL APROXIMADA EM 5 gramas

	Qtd. P/Porção	% VD ( * )		Qtd. P/Porção	% VD ( * )
Valor calórico	400 kcal =1680 kJ	1%	Fibra Alimentar	0 g	0 g
Carboidratos	100 g	2%	Cálcio	0 g	0 g
Gorduras Totais	0 g	0 g	Ferro	0 g	0 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 g	Sódio	0 g	0 g
Colesterol	0 g	0 g	Proteínas	0 g	0 g

\* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

### EXAME FÍSICO - QUÍMICO:

TESTE	RESULTADO - Valores Médios	ESPECIFICAÇÃO
Polarização	99,17 °Z	96,0°Z ( Mínima )
Cor	1,300 UI	5000 UI ( Máxima )
Cinzas	0,090 %	0,500 % ( Máxima )
Umidade	0,170%	1,20 % ( Máximo )
Sulfito	1,20 ppm	2,00 ppm ( Máximo )

### EXAME MICROBIOLÓGICO :

TESTE	RESULTADO	ESPECIFICAÇÃO	
Termófilas	Não Produtoras de H <sub>2</sub> S	0 Esp./10g	3 N° ( + )
	Produtoras de H <sub>2</sub> S	0 Esp./10g	5 Esp./10g
	Produtoras de Flat-Sour	10/10g	50 Esp./10g
Mesófilas	35 UFC/g	50 UFC/g	
Leveduras/Bolores	16 UFC/g	50 UFC/g	
Coliformes	Ausente	Ausência ( NMP )	
Salmonellas	Ausente	Ausência ( UFC/g )	