



BE SUGAR 2001

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO

Açúcar líquido invertido é constituído pela mistura de glicose, frutose e sacarose, apresentado na forma líquida em uma solução límpida e ligeiramente amarelada, com odor e sabor característico.

COMPOSIÇÃO

$C_{12}H_{22}O_{11}$ (molécula de sacarose) + $C_6H_{12}O_6$ (molécula de glicose) + $C_6H_{12}O_6$ (molécula de frutose) + H_2O (molécula de água).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

ANÁLISES	UNIDADE	PARÂMETRO
Taxa de Inversão	%	60 - 70
Cor	U.I.	≤ 250
Cinzas Condutimétricas	g/ 100g	$\leq 0,30$
pH	-	4,5 a 6,0
Brix	° Bx	75,0 a 77,0
Sólidos Totais	%	76,0 a 78,0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISES	UNIDADE	PARÂMETRO
Bactérias Mesófilas Aeróbicas Totais*	UFC/ 100 ml	< 10
Bactérias não produtoras de H_2S *	UFC/ 100 ml	< 10
Bactérias anaeróbicas produtoras de H_2S *	UFC/ 100 ml	< 10
Bactérias Lácticas Totais*	UFC/ 100 ml	< 10
Bolores Totais*	UFC/ 100 ml	< 100
Leveduras Totais*	UFC/ 100 ml	< 100
Contagem total*	UFC/ 100 ml	< 1000
Coliformes a 45°C*	UFC/ 100 ml	Ausente
Salmonella*	UFC/ 25 ml	Ausente

(1) Para produtos fracionados (balde, bombonas, tambores, containers e bag in box) o prazo de validade fica reduzido para 90 dias, a partir da data de carregamento.

(*) Estas análises são realizadas em caráter de monitoramento e seguem a Resolução RDC nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022. (ANVISA)