Açúcar Cristal (ICUMSA 100–150)

O açúcar branco essencial do Brasil.

O açúcar cristal é produzido diretamente nas usinas brasileiras por sulfitação e cristalização, sem etapa de refino separada. É um dos açúcares mais produzidos no Brasil. Com cor entre ICUMSA 100 e 150, é uma alternativa de custo eficiente ao refinado para distribuição, reembalagem e usos industriais em que a brancura absoluta não é crítica.

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Polarização	Mín. 99,70°
Cor (ICUMSA)	100–150 UI
Umidade	Máx. 0,08%
Cinzas (condutividade)	Máx. 0,07%
Dióxido de enxofre (SO2)	Máx. 20 mg/kg
Solubilidade	100%, seco e solto
Aparência	Cristal branco
Granulometria	Cristal médio
Metais pesados	Dentro dos limites da Norma Codex para Açúcares (CXS 212-1999)
Microbiologia	Limites para uso alimentício, definidos em cada contrato

EMBALAGEM

- Sacos de polipropileno trançado de 50 kg com liner interno de polietileno
- Big bags de 1–1,2 t (FIBC)
- Aprox. 25–27 t por contêiner de 20′

LOGÍSTICA

Embarque
Contêineres de 20′ a partir de um contêiner; lotes ensacados em navio sob consulta.

Portos de embarque
Santos e Paranaguá; portos do Nordeste na safra

Condições de entrega
FOB, CFR ou CIF (Incoterms 2020)

Inspeção
Empresa de inspeção independente no porto de embarque: qualidade, peso e condição

CERTIFICAÇÕES

O açúcar alimentício desta qualidade costuma ser certificado em FSSC 22000 ou ISO 22000 para segurança alimentar, com certificação Halal e Kosher também amplamente disponível no mercado. Confirmado conforme os certificados da usina fornecedora em cada oferta.

Especificação indicativa. A especificação vinculante é a que consta em cada contrato de venda.
Esta ficha não constitui oferta. Ofertas são válidas somente quando emitidas por escrito por um signatário autorizado.