Açúcar Refinado ICUMSA 45

O padrão internacional de referência para açúcar branco.

O ICUMSA 45 é o tipo padrão mais branco de açúcar de cana negociado internacionalmente e a base de qualidade do contrato de açúcar branco ICE Londres nº 5. A baixa cor, cinzas e umidade o tornam adequado onde aparência, transparência e consistência são essenciais: refrigerantes, laticínios, confeitaria e farmacêutica.

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Polarização	Mín. 99,80°
Cor (ICUMSA)	Máx. 45 UI
Umidade	Máx. 0,04%
Cinzas (condutividade)	Máx. 0,04%
Açúcares redutores	Máx. 0,05%
Dióxido de enxofre (SO2)	Máx. 20 mg/kg
Solubilidade	100%, seco e solto
Aparência	Branco brilhante
Granulometria	Cristal fino
Sedimentos	Ausente
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.