

## ANEXO I

## Ponto I

## QUALIDADE-TIPO DE AÇÚCAR BRANCO

1. O açúcar branco da qualidade-tipo deve apresentar as seguintes características:
  - a) Qualidade sã, íntegra e comercializável, seco, em cristais de granulometria homogénea, de escoamento livre;
  - b) Polarização mínima 99,7°;
  - c) Humidade máxima 0,06 %;
  - d) Teor máximo de açúcar invertido: 0,04 %;
  - e) O número de pontos, determinado em conformidade com n.º 2, não ultrapassa 22 no total, nem:
    - 15 para o teor de cinzas, *↔ 0,0 23%*
    - 9 para o tipo de cor, determinado segundo o método do Instituto para a Tecnologia Agrícola e a Indústria do Açúcar de Brunswick, a seguir designado «método Brunswick», *↔ 4,5 unidades de cor*
    - 6 para a coloração da solução, determinada segundo o método do «International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis», a seguir designado «método Icumsa», *↔ 45 cor em solução Icumsa*
2. Um ponto corresponde:
  - a) A 0,0018 % de teor de cinzas, determinado segundo o método Icumsa a 28° Brix;
  - b) A 0,5 unidades de tipo de cor, determinado segundo o método Brunswick;
  - c) A 7,5 unidades de coloração da solução, determinada segundo o método Icumsa.
3. Os métodos para a determinação dos elementos referidos no n.º 1 são os mesmos que os utilizados para a determinação desses elementos no âmbito das medidas de intervenção.

## Ponto II

## QUALIDADE-TIPO DE AÇÚCAR BRUTO

1. O açúcar bruto da qualidade-tipo é um açúcar com um rendimento de 92 %.
2. O rendimento do açúcar bruto de beterraba calcula-se subtraindo ao grau de polarização do referido açúcar:
  - a) Quatro vezes a percentagem do seu teor de cinzas;
  - b) Duas vezes a percentagem do seu teor de açúcar invertido;
  - c) O número 1.
3. O rendimento do açúcar bruto de cana calcula-se subtraindo a 100 o dobro do grau de polarização do referido açúcar.

## ANEXO II

## QUALIDADE-TIPO DA BETERRABA

A beterraba da qualidade-tipo deve apresentar as seguintes características:

- a) Qualidade sã, íntegra e comercializável;
- b) Teor de açúcar de 16 % no momento da recepção.

## Especificação para o Açúcar (\*)

<b>2. Açúcar ou açúcar branco</b> Sacarose purificada e cristalizada, de boa qualidade, garantida e comercializável	a) Polarização	no mínimo 99,5°Z
	b) Teor de açúcar invertido	no máximo 0,04 %, em massa
	c) Perda por secagem	no máximo 0,06 %, em massa
	d) Tipo de cor	no máximo 9 pontos, determinados conforme previsto na alínea a) da parte B deste Anexo.

<b>3. Açúcar branco-extra</b>	a) Polarização	no mínimo 99,7°Z
	b) Teor de açúcar invertido	no máximo 0,04 %, em massa
	c) Perda por secagem	no máximo 0,06 %, em massa
	Produto cujo número de pontos, determinado conforme previsto na parte B deste Anexo, não ultrapasse o total de 8, nem exceda: e) 4, no que se refere ao tipo de cor; e) 6, no que se refere ao teor de cinza; - 3, no que se refere à cor da solução.	

\* Decreto-Lei nº 188/2005 (DR 212, Série I-A de 4-11-2005)  
 (Transpõe a Diretiva nº 2001/111/CE do Conselho)

Annexe de "Le Marché Mondial des Mélasses"

par  
F.O. Licht

Tableau 1  
MOYENNE DE COMPOSITION DE MELASSES DE CANNE ET DE BETTERAVES

Intégrantes (%)	Mélasses de betterave	Mélasses de canne
<u>Eau</u>	16.5	20.0
<u>Intégrantes organiques</u>		
<u>Saccharides</u>		
Sucrose	51.0	32.0
Glucose	-	14.0
Fructose ou Sucre Inverti	1.0	16.0
Raffinose	1.0	
	53.0	62.0
<u>Non-Saccharides</u>		
N-contenant de la bétaine, acides aminés		
N-acides organiques et gommes (plusieurs poly- saccharides solubles)	19.0	10.0
<u>Intégrantes anorganiques</u>		
SiO <sub>2</sub>	0.1	0.5
K <sub>2</sub> O	3.9	3.5
CaO	0.26	1.5
MgO	0.16	0.1
P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	0.06	0.2
Na <sub>2</sub> O	1.3	
Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	0.02	0.2
Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	0.07	
Résidus de soda et carbonate (CO <sub>2</sub> )	3.5	
Résidus de Sulfate (SO <sub>2</sub> )	0.55	1.6
Chlorides	1.6	0.4
	11.5	8.0
	56.35	55.90,0
	100.0	100.0

Fonte: "Melasses et Alerte Industriel". OCDE, Paris, 1978, pp 41