

1. Descrição do Produto

Produto de Origem Vegetal da Cana de Açúcar, cultivada a partir de variedades desenvolvidas por **tecnologias tradicionais sem modificações genéticas**.

2. Descrição do Processo

Produto obtido por extração do caldo, fermentação e destilação.

3. Aspecto físico-químico

Líquido límpido incolor, odor característico, miscível com água e inflamável.

4. Características físicas – químicas.

Análises	Unidade	Mínimo	Máximo	Método Análise
Teor Alcoólico	°GL	99,6	100,0	CONSUL-LAB-ME2-006
	°INPM	99,3	100,0	CONSUL-LAB-ME2-006
Massa Específica a 20° C	g/cm3	0,7893	0,7915	CONSUL-LAB-ME2-006
Acidez Total (Ac. Acético).	mg/L	-	30,0	CONSUL-LAB-ME2-002
pH	-	6,0	8,0	CONSUL-LAB-ME2-005
Alcalinidade	-	Negativo	Negativo	CONSUL-LAB-ME2-003
Condutividade Elétrica	µS/m	-	300	CONSUL-LAB-ME2-001
Odor/Sabor	-	CP	CP	Sensorial
Aspecto	-	LI	LI	Visual
Cor	-	I	I	Visual
Metanol	mg/100ml	-	15,0	CTC-LA-MT2-012

Obs.: LI >> Límpido e isento de material em suspensão, I >> Incolor;
CP >> Característico do Produto.

5. Manuseio e Armazenamento

Manter o produto em reservatório adequados, bem fechado, em local seco e bem ventilado, longe de fontes de calor, de ignição, de substâncias oxidantes e incompatíveis. Mantenha nos locais de trabalho a quantidade de álcool etílico suficiente apenas para uma jornada.

Pode ser armazenado em recipientes de ferro, aço, cobre, Bombonas e alumínio. O vidro é recomendado apenas para pequenas quantidades.

O recipiente vazio deste material é tóxico, pois retêm resíduos; observe todos os avisos e precauções com relação ao produto.

6. Transportes

Por frota próprias ou por empresas especializadas aprovadas em auditorias por check list, conforme orientações no manual de GMP.

7. Prazo de Validade

36 Meses

8. Referencias dos Métodos Analíticos

8.1. CTC – Centro de Tecnologia Canavieira

8.2. CONSULAB-Consultoria para laboratório.

Documento emitido eletronicamente dispensa assinatura	Nome	Função
Responsável:	Janaina Mendes	Coordenador da Qualidade CRQ 044100321 IV Região