ncas®	NCAS - Produtos Alimentares, Lda Caminho do Palheiro Ferreiro 6 9060-210 Funchal, Portugal	Revisão: 21/01/2026
		Melaço de Cana de Açúcar
Especificação do Produto	Imagem	
	Denominação	Melaço de Cana
	Nome Cientifico	Saccharum officinarum (cana-de-açúcar)
	Nome Comercial	Melaço de Cana
	Informação Adicional	Na Madeira, este produto é conhecido por “mel de cana”. No entanto, por não ser produzido na Região Autónoma da Madeira, a designação utilizada é “melaço de cana-de-açúcar”. Como designações alternativas (comerciais) podem também ser usadas “xarope de cana-de-açúcar” e “xarope de melaço de cana”, sendo o mais recomendado o termo Melaço de Cana de Açúcar.
	Origem	EUA
	Lote	Dia de produção (Exemplo: DDMMAAAA) ou Lote de origem definido pelo fornecedor
	Prazo de Validade	Prazo de Validade: 24 meses (a partir da data de produção)
	Uso Previsto	Consumo direto ou como ingrediente em indústria
	Consumidor	Apto para toda a população, exceto pessoas alérgicas ou sensíveis aos alergénios indicados na lista de ingredientes
	Condições de Armazenamento	Local seco, evitar exposição solar, preferencialmente 15–25°C; em tanque deve estar devidamente higienizado.
	Sugestão de Uso	Consumo direto; confeitaria; molhos e condimentos; panificação; bebidas; produtos lácteos; coberturas; gelados; doces; outros produtos alimentares.
	Distribuição	Transporte em compartimentos próprios
	Processo de Fabrico	O melaço de cana de primeira extração é um produto premium proveniente integralmente da cana-de-açúcar. Após ser extraído o sumo da cana, este é concentrado, purificado e invertido, resultando num melaço com alto teor de açúcares totais, com sabor rico e fonte de nutrientes. É extraído a frio por prensagem mecânica, posteriormente purificado, padronizado, pasteurizado e cuidadosamente filtrado, resultando num produto integral da cana-de-açúcar incristalizável.
	Garantia de Qualidade	Não é um subproduto/resíduo da produção do açúcar; tem processo produtivo diferente e características premium. Em comparação com melaços residuais, o melaço de cana de primeira extração tem os teores de açúcar em média 22% mais altos e o teor de impurezas é menor (menos impurezas, mais "limpo"): cinzas condutimétricas ~3,5% vs quase 10% no melaço residual; as impurezas orgânicas (não-açúcares) são tecnicamente impercetíveis. Devido à qualidade superior é usado principalmente na indústria alimentar (sobretudo confeitaria e pastelaria) e não necessita de purificação posterior, por ser produzido com altos padrões de controlo de qualidade

Especificação do Produto	Etapas do Processo de Fabrico	a) Colheita com transporte rápido para garantir frescura; b) moagem/prensagem mecânica a frio para extração do sumo; c) peneiração e aquecimento até ebulição para coagulação de impurezas e remoção por decantação; d) evaporação em múltiplos efeitos até ~60% de sólidos; e) padronização para BRIX 81% (±2); f) pasteurização a 95°C para eliminação de patógenos; g) filtração mecânica (malhas de 0,088 mm) e filtração magnética (12.500 Gauss) para retenção de partículas; h) embalagem food grade, sem contacto manual. A etapa de pasteurização é criteriosamente acompanhada pelo departamento de qualidade microbiológica do produtor.
Embalagem	Formato	Balde de Plástico / IBC
	Capacidade	1Kg, 5Kg-10Kg, 25Kg, 1400Kg
	Tipo de Palete	Europeu / Americano
Características Organolépticas	Aspeto	Líquido viscoso e homogéneo, sem matérias estranhas visíveis
	Cor	Castanho-escuro a âmbar escuro
	Odor	Odor característico de melaço de cana-de-açúcar, sem odores estranhos, rançosos ou desagradáveis
	Sabor	Sabor característico de melaço de cana-de-açúcar, doce, sem notas estranhas ou sinais de fermentação
Características Físicas	Calibre:	N/a
	Humidade:	19 (±2) % (Cálculo)
	Matéria estranha não perigosa:	N/a
	Presença de infestação viva:	N/a
	Presença de infestação morta:	N/a
	Cortes ou deformação fisica do produto:	N/a
	Brix	81 (±2) °BX (20°C) (ICUMSA)
	Densidade:	1,40 kg/dm³ (20°C) (Cálculo)
Características Quimicas	Teor de Açúcar Invertido (base seca)	47 (±10) % (ICUMSA + Cálculo)
	Sacarose (base seca)	47 (±10) % (ICUMSA + Cálculo)
	Cinzas condutimétricas	3,5 (±1,5) % (ICUMSA)
	pH	5,5 (±1) (solução) (ICUMSA)
	Aflatoxina B1:	N/a
	Aflatoxinas Totais (B1, B2, G1 e G2):	N/a
	Ocratoxina A:	N/a
	SO2:	N/a
	Melamina:	< 2,5 mg/kg (LC-MS/MS)
	Sulfitos	< 10 mg/kg (LC-MS/MS)
	Resíduos de Fitofarmacêuticos:	N/a
	Chumbo:	N/a
	Cádmio:	N/a
	Mercúrio:	N/a
	Acrilamida:	N/a
Características Microbiológicas	Contagem de microorganismos a 30ºC:	< 1000 ufc/g (ISO 4833-1:2013)
	Contagem de *Listeria* :	< 100 ufc/g (AFNOR BRD 07/17-01/09)
	Pesquisa de *Salmonella* :	N/a
	Contagem de *E Coli* :	N/a
	Contagem de Bolores:	< 1×10^5 ufc/g (ISO 21527-1)
	Contagem de Leveduras:	< 1×10^5 ufc/g (ISO 21527-1)
Ingredientes	Ingredientes	Melaço de cana de açúcar
Alergéneos	**Alergéneos**	**Dióxido de enxofre e sulfitos (presença)** **Sulfitos <10 mg/kg**
	Alertas e outras informações	N/a
Declaração de Não OGM	Declaração de Não OGM	Produto isento de organismos geneticamente modificados (OGM), em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1829/2003 e o Regulamento (CE) n.º 1830/2003

Informação Nutricional por 100g	Energia (kJ/Kcal)	1300 kJ / 310 kcal
	Proteínas	0,7 g
	Lipidos	0 g
	Dos quais saturados	0 g
	Fibra	N/a
	Hidratos de Carbono	77 g
	Dos quais açúcares	77 g
	Sal	0,17 g
Código IDF	Código IDF	N/a
Código de Barras	IBC	N/a
Código de Barras	Balde	N/a
Alegações	Marketing	N/a
Alegações	Nutricionais	N/a
Alegações	Saude	N/a
Certificações	Origem / Fabricante / Agricultor	FSSC22000 v6, Kosher e Halal
Certificações	NCAS	HACCP
Regulamentos	Regulamento (UE) n.º 1169/2011	Regula a prestação de informações aos consumidores, incluindo rotulagem, declaração nutricional e identificação de alergénios
Regulamentos	Regulamento (CE) n.º 1829/2003	Regula a autorização e rotulagem de alimentos e rações geneticamente modificados (OGM)
	Regulamento (CE) n.º 1830/2003	Produto isento de organismos geneticamente modificados (OGM), em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1830/2003
	Regulamentos (CE) em vigor (embalagens em contacto com alimentos)	Todas as embalagens estão em conformidade com os Regulamentos (CE) em vigor para embalagens em contacto com alimentos
	Legislação (CE) em vigor (contaminantes e pesticidas)	Este produto cumpre com os limites de contaminantes e pesticidas segundo Legislação (CE) em vigor
Revisão	Atual	21-01-2026
Revisão	Última	
Elaboração e Revisão	Atual	Danilo Santos
Aprovação	Atual	Danilo Santos
Auditoria	Externa	
Auditoria	Data	