

Fecha actualización: 19-abr.-22

Código: FT-GLE-FMP

Versión: 01

Producto: Miel Primera

Descripción del proceso: Producto natural líquido, obtenido de la purga o centrifuga de la masa tipo A del proceso de lavado de azúcar. Los equipos más relevantes utilizados son: molinos, clarificadores, evaporadores al vacío, centrifuga.

Presentaciones Comerciales Disponibles:

<input checked="" type="checkbox"/> Nacional	<input type="checkbox"/> Exportación	A granel.	
Método de Muestreo:	NTC 587	Nombre Genérico:	Miel Primera

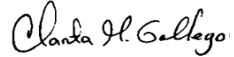
INFORMACIÓN ESPECÍFICA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Fisicoquímicos	MÉTODOS DE ENSAYO	Unidad	ESPECIFICACIÓN		OBSERVACIONES
			Mínimo	Máximo	
SOLIDOS SEDIMENTABLES %	Gravimétrico	%	-	2	
° BRIX A 20 ° C	Refractométrico	° Brix	70	74	
AZÚCARES REDUCTORES	Volumétrico	%	4	-	
AZÚCARES TOTALES	Volumétrico	%	58	63	
pH	Unidades de pH	pH	5	8	
SACAROSA	Polarimétrico	%	51	56	
CENIZAS CONDUCTIMÉTRICAS	Conductimétricas	%	4	5	
SULFITOS SO ₃	Volumétrico	mg SO ₃ /L	-	200	

CONDICIONES GENERALES

Se recomienda almacenar en lugares secos, humedad controlada, temperatura ambiente, y protegida de la lluvia. El vehículo debe estar limpio y seco, libre de residuos y elementos que alteren su presentación física.

Revisó:
Nombre: Alexandra Agredo Martínez
Cargo: Jefe de Elaboración

Revisó y Aprobó: 
Nombre: Clarita Milena Gallego
Cargo: Jefe de Aseguramiento de Calidad