



SISTEMA DE GESTIÓN DE MEJORAMIENTO CONTINUO

FT-GLE-FMV

FICHA TÉCNICA DE MIEL VIRGEN

Version: 05

Fecha actualización: 28-abr.-22

Producto: Miel Virgen

Descripción del proceso: Meladura que no ha sido sometida al proceso de cocción, cuando sus azúcares totales como reductores es > 67%, y lleva un Brix de 70 al 72 %, se destina como materia prima de las destilerías.

Presentaciones Disponibles:

<input checked="" type="checkbox"/> Nacional	<input checked="" type="checkbox"/> Exportación	A granel.			
Método de Muestreo:	NTC 1846		Nombre Genérico:	Miel Virgen	
Composición	Azúcares disueltos primordialmente sacarosa, glucos y fructosa		Uso previsto:	Producción de alcohol y alimentación de levaduras.	
Vida Útil Estimada:	1.5 meses		Forma de Consumo:	<input type="checkbox"/> Directo <input checked="" type="checkbox"/> Industrial	

INFORMACIÓN ESPECÍFICA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN FÍSICOQUÍMICOS.	MÉTODOS DE ENSAYO	Unidad	ESPECIFICACIÓN		OBSERVACIONES
			Mínimo	Máximo	
Azúcares Totales	Volumétrico	%	65	-	
Sacarosa	Polarimétrico	%	59.5		
Azúcares Reductores	Volumétrico	%	-	4.0	
Solidos Sedimentables (Centrifugación base húmeda)	Gravimétrico	%	-	2.0	
Brix a 20 °C	Refractométrico	° Brix	68	-	
Contenido de Dióxido de Azufre	Volumétrico	mg/L	-	300	
Cenizas por Conductividad	Conductimétrico	%	-	4.0	
Potencial de Hidrogeno (pH)	Potenciométrico	Unidades de pH	5.0	7.7	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN BIOLÓGICOS	MÉTODOS DE ENSAYO	Unidad	ESPECIFICACIÓN		OBSERVACIONES
			Mínimo	Máximo	
Ácido volátil	Volumétrica	ppm		1200	
Ácido láctico	Reflectometría	pmm/Brix		1000	

CONDICIONES GENERALES

Se recomienda almacenar en lugares secos, proteger contra la lluvia y temperatura controlada. El producto no presenta ningún tipo de colorantes, saborizantes ni aromatizantes.

MODO DE DISTRIBUCIÓN

El método de distribución se realiza a través de camiones cisterna, limpios, libres de residuos, olores o cualquier otro elemento que altere al producto o a su presentación física o biológica.

La entrega de los artículos se dispondrá en un lugar adecuado propuesto por el comprador.

ASUNTOS REGULATORIOS DE ETIQUETADO

Los vehículos transportadores deben llevar en su exterior la leyenda: Transporte de alimentos.

Revisó:

Nombre: Alexandra Agredo Martínez

Cargo: Jefe de Elaboración

Revisó y Aprobó:

Nombre: Clarita Milena Gallego

Cargo: Jefe de Aseguramiento de Calidad