



SISTEMA DE GESTIÓN DE MEJORAMIENTO CONTINUO

FT-GLE-FMF

FICHA TÉCNICA DE MIEL FINAL

Versión: 05

Fecha actualización: 14-jun.-22

Producto: Miel Final

Descripción del proceso: Subproducto final del proceso de la cristalización de la sacarosa de la caña de azúcar. Los equipos mas relevantes utilizados son: molinos, clarificadores, evaporadores al vacío, centrifugas, secadoras y empacadoras.

Presentaciones Disponibles:

<input checked="" type="checkbox"/> Nacional	<input checked="" type="checkbox"/> Exportación	A granel.	
Método de Muestreo:	NTC 587	Nombre Genérico:	Miel Final
Composición	Azúcares disueltos primordialmente sacarosa, glucos y fructosa	Uso previsto:	Producción de alcohol, alimentación animal y de levaduras.
Vida Útil Estimada:	6 meses	Forma de Consumo:	<input checked="" type="checkbox"/> Directo <input checked="" type="checkbox"/> Industrial

INFORMACIÓN ESPECÍFICA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN FÍSICOQUÍMICOS.	MÉTODOS DE ENSAYO	Unidad	ESPECIFICACIÓN		OBSERVACIONES
			Mínimo	Máximo	
°Brix a 20 °C	Hidrométrico	%	85.0	-	

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