



SISTEMA DE GESTIÓN DE MEJORAMIENTO CONTINUO

FT-GLE-FMP

FICHA TÉCNICA DE MIEL A

Versión 03

Fecha actualización: 10-jun.-25

Producto: Miel A

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

Empaques / Embalajes

☒ Nacional	☒ Exportación	A granel.		
Instrucciones de uso:	Alimentación de levaduras y productos alimenticios para animales		Composición producto:	Azúcares disueltos primordialmente sacarosa, fructuosa y glucosa
Forma de Consumo:	☐ Directo		Vida Útil Estimada:	1.5 meses
	☒ Industrial			

INFORMACIÓN ESPECÍFICA

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	MÉTODOS DE ENSAYO	Unidad	ESPECIFICACIÓN	
			Mínimo	Máximo
Sólidos Sedimentables	Gravimétrico	%	-	2
°Brix 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
Contenido de Sulfitos	Volumétrico	mg SO ₃ /L	-	200

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Se recomienda su almacenamiento en lugares de ambiente seco, sea en tanques o envases a temperatura ambiente, proteger contra la lluvia y con ventilación adecuada que permita el escape de los gases en caso de descomposición de las mieles. El producto no presenta ningún tipo de colorantes, saborizantes ni aromatizantes.

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

No aplica. Debido a su uso previsto es alimentación de levaduras y productos alimenticios para animales.

MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA

El método de distribución se realiza a través de camiones cisterna, flexitanques, Isotankes (IBC) 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.

NTC 587 Industrias alimentarias e industrias de bebidas, melaza de caña.

Revisó:

Nombre: Miguel Angel Ruiz Osorio

Cargo: Jefe elaboración

Revisó y Aprobó:

Nombre: Carlos Humberto Merchán Bolaños

Cargo: Jefe Aseguramiento Calidad