

Fecha actualización: 12-feb.-26

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.

Empaques/Embalajes

<input checked="" type="checkbox"/> Nacional	<input checked="" type="checkbox"/> 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:	<input type="checkbox"/> Directo <input checked="" type="checkbox"/> Industrial	Vida Útil Estimada:	6 meses

INFORMACIÓN ESPECÍFICA

REQUISITOS FISCOQUÍMICOS	MÉTODOS DE ENSAYO	Unidad	ESPECIFICACIÓN	
			Mínimo	Máximo
°Brix a 20 °C	Refractométrico	%	85.0	-

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, Isotanques (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:
Cargo: Jefe Elaboración

Aprobó:
Cargo: Jefe Aseguramiento Calidad