



**FICHA TÉCNICA**  
**PT. MELAZA DE CAÑA**

Código: FT-AC-62

Versión: 2

Rige: 01/05/2017

Pág.: 1 de 1

**1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO**

**NOMBRE DEL PRODUCTO : MELAZA DE CAÑA**

**NORMA TECNICA COLOMBIANA : NTC 587**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Líquido denso y viscoso obtenido de la centrifugación de la masa cocida final y del cual no es posible recuperar, económicamente, mas sacarosa por los métodos usuales, en dilución es turbia y de color café.

**2. COMPOSICIÓN**

**COMPOSICIÓN:** La miel final corresponde a un subproducto del proceso azucarero y consta de Azucares Totales como Reductores, sólidos insolubles y brix

**3. CARACTERÍSTICAS (Biológicas, Químicas, Físicas, Inocuidad, Sensoriales)**

| QUIMICAS                         | UNIDAD    | MÍNIMO                                     | MÁXIMO | MÉTODO DE ENSAYO |
|----------------------------------|-----------|--|--------|------------------|
| Azúcares Totales como Reductores | % en masa | 48   |        | NTC 1779         |
| Cenizas Sulfatadas               | % en masa | *  | 16     | NTC 587          |
| Grados Brix a 20 °C              | ° Brix    | 85   |        | NTC 587          |
| SENSORIALES                      | UNIDAD    |  |        | MÉTODO DE ENSAYO |
| Apariencia                       |           | Color Caramelo                             |        |                  |
| Olor                             |           | Libre de olor extraño                      |        |                  |
| Sabor                            |           | Típicamente dulce. Libre de sabor extraño. |        |                  |

**4. VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

**VIDA UTIL ESTIMADA:** En condiciones adecuadas de almacenamiento hasta por Seis Meses

**CONDICIONES DE MANEJO/ALMACENAMIENTO:** Se recomienda su almacenamiento en lugares de ambiente seco, humedad controlada, temperatura ambiente y protegido contra la lluvia de manera que su contenido y presentación .

**5. EMBALAJE**

El despacho del producto a es A Granel en vehículos que no alteren las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El vehículo transportador debe estar limpio y seco, libre de residuos contaminantes y de elementos que puedan alterar su presentación.

**6. ETIQUETADO E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN PREPARACIÓN Y USO**

**Empaque:** A Granel

**Rotulado:** La información del producto se detalla en la Entrega

En las entregas a granel, los requisitos sobre el rótulo están indicados en las planillas de remisión.

**7. MÉTODO (S) DE DISTRIBUCIÓN**

Se despacha a granel para los diferentes clientes

**8. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS**

NTC 587 - Melaza de caña

Decreto 3075 /1997 Buenas Prácticas de Manufactura

Decreto 5109/2005 Rotulado de alimentos

**9. USO PREVISTO**

Manipulación Esperada

Manipulación Inapropiada

Grupo de usuarios o consumidores

Es un producto para uso industrial como materia prima en alimentos concentrados

**10. OTROS**

**PRESENTACIONES DISPONIBLES**

A Granel

**Elaborado por:**

**Revisado por:**

**Aprobado por:**

**Nombre:** Diana Marcela Campo

**Nombre:** José Luis Rebellón

**Nombre:** Hardany Castro

Firma

Firma

Firma

**Cargo:** Jefe de Laboratorio

**Cargo:** Jefe de Elaboración

**Cargo:** Gerente de Fabrica