

	FICHA TÉCNICA			Código: FT-AC-62	
	PT. MELAZA DE CAÑA			Versión: 8	
				Rige: 16/03/2023	
				Pág.: 1 de 1	
1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO					
NOMBRE DEL PRODUCTO : MELAZA DE CAÑA		NORMA TECNICA COLOMBIANA : NTC 587			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: La melaza es un producto derivado de la caña de azúcar, con aspecto de color marrón oscuro, líquido denso y viscoso, de sabor dulce y ligeramente amargo. Este producto es obtenido de la centrifugación de la masa cocida final y del cual no es posible recuperar, económicamente, mas sacarosa por los métodos usuales.					
2. COMPOSICIÓN					
COMPOSICIÓN: La miel final corresponde a un subproducto del proceso azucarero y consta de Azúcares Totales como Reductores, sólidos insolubles y °Brix					
3. CARACTERÍSTICAS (Químicas, Físicas, Biológicas, Sensoriales, de Inocuidad)					
QUÍMICAS	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	
Sulfitos	ppm		250	NTC 5970	
SENSORIALES	UNIDAD			MÉTODO DE ENSAYO	
Apariencia		Líquido, viscoso de color marrón oscuro			
Olor		Libre de olor extraño			
Sabor		Dulce, ligeramente amargo Libre de sabor			
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 no se afecte su contenido y presentación.					
5.ENVASE Y EMBALAJE					
El despacho del producto 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. Resolución 683 y 4143					
6. ETIQUETADO E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN PREPARACIÓN Y USO					
Empaque: A granel - Carro tanques					
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 Y ENTREGA					
Se despacha a granel para los diferentes clientes					
8. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS					
NTC 587 - Melaza de caña Decreto 5109/2005 Rotulado de alimentos					
9. USO PREVISTO					
Manipulación Esperada	Utilizado para la fabricación de suplementos alimenticios de alto aporte energético para animales y para la producción de alcohol y bebidas.				
Manipulación Inapropiada					
Grupo de usuarios o consumidores					
10. RIESGO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA					
Riesgo Físico	N.A				
Riesgo Biológico	N.A				
Riesgo Químico	N.A				
PRESENTACIONES DISPONIBLES					
A granel		Isotank por 1000 litros			
Elaborado por:		Revisado por:		Aprobado por:	
Nombre:	Maria Alexandra Montoya S.	Nombre:	Diana Marcela Campo N.	Nombre:	Jhon Edward Betancourt
					
Cargo:	Auxiliar Administrativo Calidad de Conformidad	Cargo:	Gerente de Cambio Organizacional	Cargo:	Jefe de Elaboración.