

<b>FICHA TECNICA</b>	<b>DC-M-018- V01</b>
----------------------	----------------------



## MIEL DE CAÑA GOURMET CON CURCUMA Y CHIA



<b>PROVEEDOR</b>	COMERPANELA S.A.S - DELICANA S.A.S	<b>FABRICANTE</b>	DELICANA S.A.S
<b>PAIS DE ORIGEN</b>	COLOMBIA		
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	Sachet (7 g, 14 g, 20 g, 25 g, 30 g, 40 g, 50 g, 60 g, 80 g, 100 g), Doy Pack (250 g, 300 g, 500 g, 1000 g, 2000 g, 2500 g, 5000 g), Vidrio (250 g, 300 g, 500 g, 1000 g), Bidon (10000 g, 20000 g, 25000 g, 50000 g)		
<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	Producto líquido viscoso de color marrón		
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSAQ09I411		
<b>ROTULADO</b>	Nombre del producto, Ingredientes, Peso Neto, Fecha de fabricación, Fecha de Vencimiento, Lote, Condiciones de conservación, Nombre del Producto, País de Origen, Datos de contacto del productor.		
<b>PROCESO</b>	Recepción de materias primas Concentración del jugo de caña ( <i>Obtención de miel</i> ) Adición y mezcla de ingredientes según formulación Almacenamiento Despacho Llenado de empaque final	<b>VIDA ÚTIL</b>	1 año en condiciones establecidas de almacenamiento y transporte
<b>COMPOSICIÓN:</b> Miel de caña, harina liofilizada de cúrcuma, semilla de chía (Salvia hispanica L), ácido cítrico (regulador de pH).			

<b>CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS</b>		
<b>DESCRIPCION</b>	<b>ESPECIFICACIONES Y / O TOLERANCIAS</b>	<b>METODO DE ENSAYO</b>
Humedad (%)	Máximo 25%	AOAC 925.45 Modified. 16th Ed.
Azúcares No Reductores (expresados como % sacarosa)	Máximo 72%	AOAC 923.09 16th Ed.
Azúcares reductores (expresados como % de glucosa)	Mínimo 4%	AOAC 925.42 16th Ed.

<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>		
<b>DESCRIPCION</b>	<b>ESPECIFICACIONES Y / O TOLERANCIAS</b>	<b>METODO DE ENSAYO</b>
Color	Marrón	Sensorial

Aroma	Característico miel de panela	Sensorial
Sabor	Dulce	Sensorial
Apariencia	Viscoso	Sensorial

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		
DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES Y / O TOLERANCIAS	METODO DE ENSAYO
Total mésofilos aerobios (UFC/10g)	< 200	4127 Resolution (1991) - Health Ministry
Coliformes fecales /g	< 3	4127 Resolution (1991) - Health Ministry
Escherichia Coli /g	Negativo	4127 Resolution (1991) - Health Ministry

<b>INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN</b>	Este producto puede ser consumido directamente y como materia prima para preparaciones gastronómicas (coctelería, platos fuertes, industria de panificación). También puede prepararse en dilución y consumirse como bebida caliente ó fría.
-------------------------------------	--

<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>	Almacenar y transportar en lugares secos, ventilados y limpios (HR <65%; 20 ° C). Mantener lejos de la luz fuerte, la humedad, presencia de animales, plagas y sustancias tóxicas.
---	--

<b>FECHA</b>	Octubre 19 de 2015
<b>PREPARADO POR</b>	ANGELA MARIA MARTINEZ
<b>REVISADO POR</b>	CARLOS JAVIER GUERRERO USEDA

**COMERPANELA**

"Fuerza Gremial de Colombia con el dulce sabor del campo"  
Carrera 45 A No 93-55 La Castellana – Teléfax (57) 1 622 2066  
Colombia

**DELICAÑA**

"Mieles de Caña Panelera"  
Quimbaya - Quindio - Móvil: 3208653431  
Colombia