

## 1. DESCRIPCIÓN

Bebida alcohólica anisada, fundamentada en mezclas de aceites esenciales de anís con alcohol extraneutro. Se diluye hasta un grado alcohólico de 30% Alc/Vol con agua suavizada y microfiltrada. No se le adiciona azúcar. Se denomina como **Aguardiente** según la Legislación Colombiana (Decreto 1686 de 2012), se rotula a 30% Alc/Vol y se envasa con las tolerancias permitidas para este producto.

## 2. MATERIAS PRIMAS

- Alcohol rectificado neutro o extra neutro
- Agua suavizada microfiltrada
- Esencias de anís

## 3. REQUISITOS

PARÁMETRO	VALOR		MÉTODO DE ANÁLISIS
	MÍNIMO	MÁXIMO	
Grado Alcohólico Real [%Alc/Vol]	30,0	30,2	Densimetría
Acidez Total [mg Acido acético / dm <sup>3</sup> Alcohol Anhidro]	0	5	Titulometría
Ésteres [mg Acetato de Etilo/dm <sup>3</sup> Alcohol Anhidro]	0	5	Cromatografía Gaseosa
Aldehídos [mg Acetaldehído / dm <sup>3</sup> Alcohol Anhidro]	0	2	
Furfural [mg Furfural / dm <sup>3</sup> Alcohol Anhidro]	0	0	
Alcoholes Superiores [mg / dm <sup>3</sup> Alcohol Anhidro]	0	5*	
Metanol [mg Metanol / dm <sup>3</sup> Alcohol Anhidro]	0	20	
Turbidez [NTU]		1	Nefelometría
Sensorial	8	11	Comparación Simple

\*Debido a la presencia de n-propanol ó isopropanol. Debe ser cero (0) para otros Alcoholes Superiores.

#### **4. PROCEDIMIENTO**

La preparación del Aguardiente se hace por lotes de acuerdo al siguiente procedimiento:

- Recepción de la cantidad de alcohol extra neutro necesario para el lote a preparar en tanque de acero inoxidable.
- Dilución del alcohol extra neutro con agua suavizada microfiltrada
- Filtración por cartuchos de carbón activado y recepción en tanque de preparación
- Dilución de esencia en una porción de alcohol extra neutro de 96% Alc/Vol
- Adición de esencia a alcohol filtrado
- Ajuste de grado alcohólico con agua suavizada microfiltrada
- Inspección y ensayo del producto terminado a granel
- Filtración y bombeo del aguardiente terminado al área de envasados

#### **5. ESTABILIDAD DEL PRODUCTO O VIDA ÚTIL**

Por su contenido alcohólico y su formulación, mantiene condiciones de inocuidad sin límite de tiempo. Estudios realizados indican que puede presentar variación en el contenido de anís después de tres (3) años de almacenamiento.

#### **6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

- Almacenar en lugares ventilados y libres de humedad
- No almacenar con productos aromáticos (jabones, perfumes, detergentes)
- No almacenar con productos derivados del petróleo
- No almacenar con productos tóxicos o químicos
- Proteger de la exposición directa a la luz solar
- No almacenar directamente sobre el suelo
- Proteger de la lluvia
- Tratar como producto frágil
- Almacenar en posición vertical

Se recomienda además

- Almacenar sobre estibas de madera colocando cajas trabadas para mayor estabilidad hasta 6 niveles por estiba y máximo tres (3) estibas por arrume
- No utilizar las cajas con producto como escalera para acceder a cajas más elevadas
- Dejar un espacio entre estibas (20 cm) y entre estas y las paredes
- Hacer una adecuada rotación de inventarios, mediante sistema FIFO.

## **7. ENVASADO**

Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.

### **Norma Referencia**

- Norma Técnica Colombiana NTC 411. *Bebidas Alcohólicas. Anís o Anisado.*



**ÁNGELA MARÍA ARANGO GARTNER**  
**Profesional Especializado Supervisor Técnico**