

Fecha de Emisión: 16-ago.-19

Código: F-GLE-FPM

Producto: Miel B

Versión: 03

Descripción del proceso: Producto natural líquido, obtenido de la purga o centrifuga de la masa tipo B del proceso en el cocimiento del jugo de la caña de azúcar. Los equipos más relevantes utilizados son: molinos, clarificadores, evaporadores al vacío, centrifuga.

Presentaciones Comerciales Disponibles:


<input checked="" type="checkbox"/> Nacional	<input type="checkbox"/> Exportación	A granel.	
Método de Muestreo:	NTC 587	Nombre Genérico:	Miel B
Vida Útil Estimada:	6 Meses	Forma de Consumo:	<input checked="" type="checkbox"/> Industrial

INFORMACIÓN ESPECÍFICA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN <small>Fisicoquímicos</small>	MÉTODOS DE ENSAYO	Unidad	ESPECIFICACIÓN		OBSERVACIONES
			Mínimo	Máximo	
°Brix a 20 °C	NTC 587	%	79,5	-	
Azucares Totales	NTC 1779	% masa	48	-	
Cenizas Sulfatadas	NTC 587	% masa	-	15	
Contenido de Dióxido de Azufre	NTC 1856	ppm	-	300	

CONDICIONES GENERALES

Se recomienda almacenar en lugares secos, humedad controlada, temperatura ambiente, y protegida de la lluvia. El vehículo debe estar limpio y seco, libre de residuos y elementos que alteren su presentación física.

Elaboró: 
Nombre: Natalia Ricardo Villota
Cargo: Gestión Calidad, Productividad y Ambiental

Revisó y Aprobó: 
Nombre: Rafael Arteaga
Cargo: Jefe De Aseguramiento De Calidad