


	FICHA TÉCNICA			Código: FT-AC-62
	PT. MELAZA DE CAÑA			Versión: 5
				Rige: 01/04/2020
				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
Azucars 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. 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.				
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 60/2002 - Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.				
Decreto 5109/2005 Rotulado de alimentos				
9. USO PREVISTO				
Manipulación Esperada	Es un producto para uso industrial como materia prima en alimentos concentrados			
Manipulación Inapropiada				
Grupo de usuarios o consumidores				
10. OTROS				
PRESENTACIONES DISPONIBLES				
				
Cargo:	Jefe de Laboratorio	Cargo:	Jefe de Elaboración	Cargo: Gerente de Fabrica