

PROCEDENCIA DE LA MIEL: TROPICAL		Lote N.º: 02/2026
FECHA DE PRODUCCIÓN: 25/02/2026		Tamaño del lote (kg): 22537,03
FECHA DE VENCIMIENTO: 25/02/2029		
REQUISITOS	VALORES PERMISIBLES	RESULTADOS DE LABORATORIO OBTENIDOS
Color	Visual	Ámbar
Apariencia	Aceptable / No Aceptable	Aceptable
Olor	Aceptable / No Aceptable	Aceptable
Sabor	Aceptable / No Aceptable	Aceptable
Humedad	Max 20	19
Determinación de Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Min 60%	71.1
Determinación de Azúcares no reductores, expresados en sacarosa, en %	Max 10%	2.4
Acidez Titulable Total	Max 50	24.6
Hidroximetilfurfural	Max 80	18.9
Cenizas	Max 0.6	0.3
Recuento de Aerobios Mesófilos	Mini 100 - Max 300	<40
Recuento de Coliformes Totales	<10	<10
Determinación de Escherichia Coli	<10	<10
Determinación de Salmonella en 25g de alimentos	Ausente	Ausente
Determinación de Mohos	<100	<10
Determinación de Levaduras	<100	<10
Recuento de Esporas Aerobias Mesófilos	N. E	<10
Determinación de Enterobacterias	N. E	<10
Recuento de bacterias anaerobias sulfito reductoras	Mini 10 - Max 100	<10

VERIFICADO POR: **CRISTIAN FERNANDO PORRIS MONTOYA**
Jefe De Aseguramiento de la Calidad

