

PROCEDENCIA DE LA MIEL: TROPICAL		Lote N.º: 04/2025
FECHA DE PRODUCCIÓN: 24/04/2025		Tamaño del lote (kg): 30.814,23
FECHA DE VENCIMIENTO: 24/04/2028		
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%	83.1
Determinación de Azúcares no reductores, expresados en sacarosa, en %	Max 10%	7.2
Acidez Titulable Total	Max 50	2.98
Hidroximetilfurfural	Max 80	12.9
Cenizas	Max 0.6	0.5
Recuento de Aerobios Mesófilos	Mini 100 - Max 300	<10
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

