

PROCEDENCIA DE LA MIEL: TROPICAL		Lote N.º: 06/2024
FECHA DE PRODUCCIÓN: 10/07/2024		Tamaño del lote (kg): 34.928,94
FECHA DE VENCIMIENTO: 10/07/2027		
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
Cenizas	Max 0.6	0.2
Determinación de Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Min 65%	81.7
Determinación de Azúcares no reductores, expresados en sacarosa, en %	Max 10%	2.6
Acidez Titulable Total	Max 4.0	2.61
Hidroximetilfurfural	Max 80	18.7
Humedad	Max 20	19
Recuento de Aerobios Mesófilos	N.E	<10
Determinación de Escherichia Coli	N.E	<10
Determinación de Salmonella en 25g de alimentos	N.E	Ausente
Determinación de Mohos	<100	<10
Determinación de Levaduras	<100	<10
Determinación de Enterobacterias	N.E	<10
Determinación de Esporas Anaerobias Sulfito reductoras	Resolución 1407 del 2022 Máximo 100	<10
Esporas Clostridium sulfito reductor	N.E.	<10

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

