

PROCEDENCIA DE LA MIEL: TROPICAL		Lote N.º: 09/2024
FECHA DE PRODUCCIÓN: 17/10/2024		Tamaño del lote (kg): 25.836,44
FECHA DE VENCIMIENTO: 17/10/2027		
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%	72
Determinación de Azúcares no reductores, expresados en sacarosa, en %	Max 10%	9.3
Acidez Titulable Total	Max 50	2.89
Hidroximetilfurfural	Max 80	48.4
Humedad	Max 20	19.5
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
Esporas Clostridium sulfito reductor	N.E.	<10
Recuento de bacterias anaerobias sulfito reductoras	100	<10

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

