

PROCEDENCIA DE LA MIEL: TROPICAL		Lote N°: 03/2022
FECHA DE PRODUCCIÓN: 21/06/2022		Tamaño del lote (kg): 25.926,2
FECHA DE VENCIMIENTO: 21/06/2025		
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
Determinación de Humedad	Max 20	13.6
Determinación de Cenizas Totales	Max 0.6	0.2
Determinación de Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Min 65%	76.5
Determinación de Azúcares no reductores, expresados en sacarosa, en %	Max 10%	5
Acidez Titulable Total	4.0	2.48
Determinación de Hidroximetilfurfural	Max 80 mg/kg	15
Determinación de Recuento de microorganismos Aerobios Mesófilos	N.E	50
Determinación de Enterobacterias	N.E	<10
Determinación de Coliformes totales	N.E	<10
Determinación de Escherichia Coli	N.E	<10
Determinación de Esporas Clostridium sulfito reductor	N.E	<10
Determinación de Esporas Aerobias Mesofílicas	N.E	<10
Determinación de Bacillus Cereus	N.E	<100
Determinación de Salmonella en 25g de alimentos	N.E	Ausencia
Determinación de Mohos	<100	<10
Determinación de Levaduras	<100	<10

VERIFICADO POR: CRISTIAN FERNANDO PORRIS MONTOYA

Jefe De Aseguramiento de la Calidad

