

<b>PROCEDENCIA DE LA MIEL:</b> TROPICAL		<b>Lote N.º:</b> 05/2025
<b>FECHA DE PRODUCCIÓN:</b> 12/06/2025		<b>Tamaño del lote (kg):</b> 30.263,64
<b>FECHA DE VENCIMIENTO:</b> 12/06/2028		
REQUISITOS	VALORES PERMISIBLES	RESULTADOS DE LABORATORIO OBTENIDOS
Color	Visual	AMBAR
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 65%	80,3
Determinación de Azúcares no reductores, expresados en sacarosa, en %	Max 10%	5,3
Acidez Titulable Total	Max 50	1,87
Hidroximetilfurfural	Max 80	27,2
Cenizas	Max 0.6	0.6
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	Ausencia
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

