



## ESPECIFICACIONES TECNICA DEL PRODUCTO

## 1. MELAZA ORGANICA



Es un sub-producto del azúcar. Es una miel densa y viscosa que es separada de la masa cocida de baja pureza por medio de centrifugado

## 2. CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS

Concepto	Parámetro		Unidad de Medida	Métodos
	Mínimo	Máximo		
Sólidos Totales (Brix)	78	85	% w/w	ICUMSA - GS4/3/8-13
Sacarosa Aparente (Pol)	30	38	% w/w	ICUMSA – GS4/7-1
Pureza (Brix/Pol)	37	45	N/A	Por Fórmula
pH	4,0	6,0	N/A	ICUMSA - GS1/2/3/4/7/8/9-23
Ceniza	7	15	% w/w	ICUMSA - GS1/3/4/7/8-13
Azúcar Invertido	14	24	% w/w	ICUMSA – GS4/3-3
Azúcares Totales	55	65	% w/w	ICUMSA – GS4/7-1
Densidad	1,40	1,45	g/cm <sup>3</sup>	ICUMSA – SPS4 (Tablas)
Apariencia	Oscura		N/A	Organoléptico
Olor Característico	Miel de Caña		N/A	Organoléptico
Sabor	De Bajo Dulzor		N/A	Organoléptico

## 3. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Determinaciones	Parámetro	Método
Recuento Total	≤10.000 ufc/g	Placa petrifilm
Moho	≤100 ufc/g	Placa petrifilm
Levaduras	≤100 ufc/g	Placa petrifilm
E. Coli/Coliformes	Ausente	Placa petrifilm

Vida útil del Producto : **24 meses** (en condiciones normales de almacenamiento según característica del producto)