

GRUPO VALI	
<i>“Alimentando Tu Esfuerzo, Fortaleciendo Tu Futuro”</i>	
FICHA TECNICA	

NOMBRE COMERCIAL: MELAZA

1. ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS	<p>Melaza es el producto líquido, espeso, dulce derivado de la caña de azúcar. Color: oscuro rojizo Sabor: dulce, ligeramente amargo, no debe ser agrio o ácido. Olor: característico del producto, libre de olores extraños como olor a rancio o a enmohecido. Textura: hilante y consistencia espesa.</p>	
CARACTERISTICAS GENERALES		
PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Humedad%	Máximo 20	Pérdida al secado
Proteína bruta%	Mínimo 5	KJELDAHL
Material extraño inocuo	Máximo 1	Visual
Aflatoxinas totales	Máximo 20	ELISA
Plaga viva	Ausente	Visual
° Brix	Mínimo 85	Refractómetro
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Salmonella	Ausente	Determinación de salmonella en alimentos NOM-114-SSA1-1994
E. Coli	Ausente	Técnica del número más probable

2. INFORMACION COMPLEMENTARIA

Condiciones de almacenamiento: La melaza debe ser almacenada en contenedores adecuados al tipo de producto, con una adecuada aireación y rotación, para evitar apelmazamientos, crecimiento de hongos y bacterias, controlando la temperatura para evitar fermentación.

Además se debe cumplir con el programa periódico de limpieza que garantice la inocuidad del producto a lo largo del almacenamiento.

Vida de anaquel: seis meses con las condiciones de almacenamiento adecuadas

Fuente del producto: La melaza es de origen vegetal.

Método de producción: producto obtenido del residuo de las cubas de extracción de los azúcares.

Presentación: producto líquido

País de origen y Nombre del fabricante: México, Varios.