



Comercializadora la perla s.a.s

Nit. 901781269-2
Tel.3226073905



FICHA TECNICA MELAZA CAÑA DE AZUCAR

Definición

La melaza es un producto derivado de la caña de azúcar. Su aspecto es similar al de la miel aunque de color café oscuro. El sabor es dulce, y ligeramente amargo.

Nutricionalmente presenta un altísimo contenido en carbohidratos, además de vitaminas del grupo B y abundantes minerales, entre los que destacan el hierro, cobre y magnesio.

Se elabora mediante la cocción del jugo de la caña de azúcar hasta la evaporación parcial del agua que éste contiene, formándose un producto meloso semicristalizado.

- Descripción **Líquido viscoso de color café oscuro**
- Sabor **Agradable, dulce, ligeramente amargo, no debe saber agrio o ácido**
- Aroma **Característico, agradable, no debe oler a fermentado**
- Textura **Debe ser de una consistencia hiente y medianamente densa**
- Humedad **17.0 a 25.0**
- % Cenizas **11.0 máximo**
- Grados brix **85 promedio**

Presentación

En transporte especializado o (auto y/o anques) a granel y en galoneras de plástico que contiene 30 y 45kg peso neto

Aplicaciones

La melaza por su alto contenido en carbohidratos y minerales se emplea principalmente como suplemento o alimenticio para animales, también se utiliza para la obtención de alcohol y azúcar, así como también se emplea para la producción de levadura, ácido cítrico y lisina entre otros. No obstante, una pequeña porción de la producción se destina al consumo humano, empleándola como edulcorante culinario.

Almacenamiento y Precauciones

Manténgase en lugares frescos, secos. Alejados de fuentes de ignición, calor y luz solar directa. Se recomienda utilizar equipo de seguridad adecuado al manejar este producto, como guantes, lentes de seguridad, ropa de trabajo y botas.