



# 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.