



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Preparada: Equipo de Calidad

Fecha: ABRIL 2024

Versión: I-2024

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>MIEL DE ABEJA PASTEURIZADA</b>			
<b>RAZÓN SOCIAL</b>	MISK'Y SAY S.A.C			
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La miel es una sustancia naturalmente dulce que es producida ( <i>Apis mellifera</i> ), recolectada, transformada, combinada con sus propias sustancias únicas y almacenada por las abejas a partir de las secreciones propias de las flores o partes de plantas. En proporciones variables; también contiene varias enzimas y aceites. La miel de abeja pasteurizada tiene como finalidad eliminar los posibles agentes patógenos y para otorgarle una mayor fluidez y durabilidad.			
<b>PROCEDENCIA</b>	Proveniente de la sierra del alto Piura			
<b>COMPOSICIÓN FISCOQUIMICA</b>	<b>Composición fisicoquímica</b>			
	<b>Componentes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Método de ensayo</b>
	Humedad	(g/100g)	15.00	AOAC 969.38 (2019)
	pH	pH	04.00	AOAC 981.12 (2019)
	Minerales	g/100g	00.95	AOAC 923.03 (2019)
	Sacarosa	mg/100g	00.00	AOAC 930.36 (2019)
	Acidez	meq/kg	26.27	AOAC 962.19 (2019)
	Hidroximetil furfural*	mg/ kg	40.00	AOAC 980.23 (2019)
	* El contenido de HMF no deberá exceder de 80 mg/kg en zonas consideradas tropicales según el CODEX			
<b>REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>Microbiológicos</b>			
	<b>Características</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Método de ensayo</b>
	Aeróbios mesófilos	ufc/g	<55	ICMSF (1983)
	Anaeróbicos sulfitos reductores	ufc/g	<10	ICMSF (1983)
	Mohos	ufc/g	<10	ICMSF (1983)
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>		
	Color	Característico del producto		
	Sabor y Aroma	Dulce y característico del producto		
	Textura	Propio característico, suave		
<b>FORMULACIÓN</b>	Miel de abeja en un 100%			
<b>PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES</b>	Tipo de envase	Envase de frasco de vidrio transparente y baldes de polipropileno		
	Presentación	0.5 kg, 1 kg, 5 kg y 25 kg.		
				
<b>VIDA ÚTIL ESTIMADA</b>	2 años, en condiciones óptimas de almacenamiento.			
<b>CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	Protéjase de la luz directa en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente, manténgase el envase tapado, no requiere refrigeración, después de abrir consumir en el menor tiempo posible			
<b>FORMAS DE CONSUMO</b>	Producto directo para el consumo, como edulcorante, alimento y medicinal, también puede ser utilizado como ingrediente para otros alimentos en jugos , repostería , ensaladas , etc. , No administrar a niños menores de 1 año			