

	FICHA TÉCNICA DE LA MELAZA	Código: FT-01
	ALIGAN SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA	Edición 2: 09/04/2024

FICHA TECNICA DE LA MELAZA (para uso agrícola e industrial)	
Nombre de la empresa:	ALIGAN SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA
RUC	20518327870
Dirección:	Calle Las Magnolias Mza G2 Lt 27 Lotización Huachipa Lurigancho Lima – Lima (espalda del Cementerio Maphre Km 8.5 Ramiro Priale)
Responsable de la empresa:	Oscar Sunji Nakandakari Shimabukuro
Teléfono de contacto	999 619 140 (teléfono en caso de emergencia)
Correo electrónico	contacto@aligan.com.pe

I. IDENTIFICACIÓN	
Denominación técnica:	Melaza (de caña de azúcar)
Descripción del producto:	Es un Líquido denso y viscoso de color café oscuro producto derivado de la caña de azúcar (<i>Saccharum officinarum</i>). Su aspecto es similar al de la miel aunque de color café oscuro. El sabor es dulce, y ligeramente amargo.
Ingredientes:	Jugo de caña de azúcar
Modo de producción:	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.

II. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
a. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Desde amarillo claro hasta el marrón, de acuerdo a la naturaleza del producto* (Variedad de la caña, condiciones agroecológicas, proceso de elaboración).
Sabor	Agradable, dulce, ligeramente amargo, no debe saber agrio o ácido
Olor	Característico, agradable, no debe oler a fermentado
Textura	Debe ser una consistencia hilante (cae como hilo) y mediamente densa
Aspecto	Libre de materias extrañas, no debe estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insecto

b. FÍSICO- QUÍMICAS		
PARÁMETRO	VALOR	MÉTODO DE ENSAYO
Humedad (g/100 g muestra original)	20,6 - 21,8	AOAC 925.10 Cap. 32, Pág. 1, 21.st Edition 2019
Grasa (g/100 g muestra original)	0,0 – 1,7	AOAC 922.06 Cap. 32, Pág. 5, 21.st Edition 2019
Proteína total (g/100 g muestra original) factor 6,25	4,0 - 4,6	AOAC 978.04 A Cap. 3, Pág. 28, 21.st Edition 2019
Cenizas ((g/100 g muestra original)	9,4 – 13,1	AOAC 930.05 Cap. 3, Pág. 1, 21.st Edition 2019
% de Kcal proveniente de carbohidratos	89,0 – 93,1	Por Cálculo MS-INN Collazos 1993
% de Kcal proveniente de grasa	0,0 – 5,4	Por Cálculo MS-INN Collazos 1993
% de Kcal proveniente de proteínas	5,6 – 6,9	Por Cálculo MS-INN Collazos 1993
Energía Total (Kcal /100 g muestra original)	265,2 – 283,7	Por Cálculo MS-INN Collazos 1993
Carbohidratos (g/100 g muestra original)	61,7 – 63,1	Por Diferencia MS-INN Collazos 1993
Sólidos solubles (grados Brix)	68,0 - 77,8	NTP 203.072:1977 (Revisada al 2017)

Fuentes: Informe de Ensayo N° 001379 – 2024 realizado en La Molina Calidad Total Laboratorios realizado del 21 marzo al 05 abril del 2024

	FICHA TÉCNICA DE LA MELAZA	Código: FT-01
	ALIGAN SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA	Edición 2: 09/04/2024

Informe de Ensayo N° 001043 – 2023 realizado en La Molina Calidad Total Laboratorios realizados del 08 al 21 de marzo del 2023

c. MICROBIOLÓGICAS						
VARIABLE	Categoría	Clase	n	c	Límite por gramos	
					m	M
Aerobios mesofilos	2	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Enterobacteriaceas*	5	3	5	2	<1	10
Mohos	2	3	5	2	10	10 ²
Levaduras osmófilas	2	3	5	2	10	10 ²

Fuente: NTS N° 071/MINSA/ DIGESA. V01 Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano. VI. Azúcares, mieles y productos similares. VI.3. Otros jarabes (de maple, de maíz , frutas, algarrobina, otros), edulcorantes en R.M. 591-2008/MINSA. Esta norma se aplica sólo para alimentos y bebidas de consumo humano.

* Para los de consumo directo. Para los que requieren dilución para su análisis $m \leq 10$

III. ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE
Presentación: Galoneras / baldes de plástico de 20 Kg. y cilindros de plástico de 250 kg. peso neto.
Empaque: No requiere empaque, se colocan uno encima de otro hasta 3 baldes /galoneras. Los cilindros van uno al lado de otro.
Rotulado: La etiqueta está consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. Contiene mínimo información referente a:
<ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto: Melaza de caña • Ingrediente: Jugo de caña de azúcar • Fecha vencimiento: 6 meses almacenado en lugar fresco y envase cerrado • Peso neto: Galoneras de 20 Kg. Baldes de 20 Kg. Cilindros de 250 Kg. • Fabricante: ALIGAN SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA • Dirección: Calle Las Magnolias Mza G2 Lt 27 Lotización Huachipa Lurigancho Lima – Lima • País: Perú • Recomendaciones de uso y/o almacenamiento: Almacenar en lugar fresco alejado del sol directo
Embalaje: El despacho del producto se realiza colocando las galoneras/ baldes /cilindros sobre parihuelas o sobre el vehículo asegurándolos para que no se muevan durante el transporte. El vehículo transportador debe estar limpio y seco, libre de residuos contaminantes y de elementos que puedan alterar su presentación
Método de distribución: Se despacha los envases unitarios de acuerdo al pedido de los clientes

IV. USO PREVISTO
Es un producto para uso industrial como materia prima para múltiples usos: <ul style="list-style-type: none"> • Cementera: como aditivo retardate • Textil: como estabilizador de tintes • Ladrilleras como selladores de hornos

	FICHA TÉCNICA DE LA MELAZA	Código: FT-01
	ALIGAN SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA	Edición 2: 09/04/2024

- Agrícola: para cultivos de microorganismos
- Sanitario: Cultivos de bacterias que combaten acumulación degradadas en tuberías, etc.
- Pecuario: Suplemento alimenticio para animales de crianza

IV. ALMACENAMIENTO
Manténgase en lugares frescos, secos y ventilados. Alejados de fuentes de ignición, calor y luz solar directa. La melaza no debe calentarse a temperaturas superiores a 40 °C. , por peligro de descomposición, autocalentamiento, formación de espuma y gas. Vida útil: En condiciones adecuadas de almacenamiento de 6 Meses a 1 año o más. <small>(Informe de Ensayo N° 001270 – 2023 realizado en La Molina Calidad Total Laboratorios realizado del 24 marzo al 04 abril del 2023)</small>

INFORMATIVO