

Ficha técnica

# MELAZA

De acuerdo a la NMX-Y-327-1998-SCFI  
ESPECIFICACIONES PARA MELAZA



Ingenio **El Molino**

Fecha de elaboración: abril de 2018

Fecha de actualización: julio de 2026



## I. DESCRIPCIÓN

La melaza es un subproducto del proceso de elaboración de azúcar de caña. Se obtiene mediante la centrifugación de la masa cocida final. Presenta un alto contenido en carbohidratos, vitaminas del grupo B y abundantes minerales como el magnesio, hierro y cobre.

## II. CARACTERÍSTICAS

Su color es café oscuro y sabor dulce, ligeramente amargo. Tiene aspecto viscoso similar al de la miel.

## III. COMPOSICIÓN

Consta de azúcares totales como reductores, sólidos insolubles y brix.

## IV. ESPECIFICACIONES

| SENSORIALES                                                                               |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Aspecto                                                                                   | Color marrón, viscoso-hilante |
| Olor                                                                                      | Característico agradable      |
| Sabor                                                                                     | Dulce-amargo                  |
| NMX-Y-327-1998-SCFI Alimentos para animales - Melaza de caña de azúcar - Especificaciones |                               |

| FISICOQUÍMICAS                                                                            |                   |               |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------|---------------------|
|                                                                                           | Límite mínimo     | Límite máximo | Método              |
| pH                                                                                        | 5.4               | 5.8           | NMX-F-266-SCFI-2012 |
| %Cenizas conductimétricas                                                                 | --                | 11.00         | NMX-Y-327-1998-SCFI |
| °Brix                                                                                     | 83.00             | --            | NMX-Y-327-1998-SCFI |
| Pureza                                                                                    | 26.00             | 35.00         | --                  |
| Densidad                                                                                  | 1.32 g/ml a 25 °C |               | --                  |
| NMX-Y-327-1998-SCFI Alimentos para animales – Melaza de caña de azúcar – Especificaciones |                   |               |                     |

| METALES PESADOS |                   |                                                                                                                                                                  |
|-----------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | Límite            | Método                                                                                                                                                           |
| Cadmio          | 1.00 ppm (máximo) | Inductively Coupled Plasma-mass Spectronic determination of arsenic, cadmium, lead, mercury and other elements in food Using microwave Assisted Digestion (FDA). |
| Mercurio        | 1.00 ppm (máximo) |                                                                                                                                                                  |
| Plomo           | 0.50 ppm (máximo) |                                                                                                                                                                  |
| Arsénico        | 0.50 ppm (máximo) |                                                                                                                                                                  |

#### V. VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Se recomienda su almacenamiento en lugares de ambiente seco, humedad controlada, temperatura ambiente y protegido contra la lluvia.

En condiciones adecuadas de almacenamiento su vida útil estimada es de hasta por doce meses a partir de su fecha de elaboración

#### VI. EMBALAJE

El despacho del producto es a granel en recipientes que no alteren sus características y lo preserven durante el transporte. El recipiente debe de estar limpio y seco, libre de contaminantes y elementos que puedan alterar su presentación.

#### VII. ETIQUETADO E INSTRUCCIONES PARA SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO INTENCIONADO

La melaza de caña de azúcar se emplea principalmente como suplemento alimenticio en rumiantes.

#### VIII. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA

El producto es distribuido en vehículos que cumplan con los requisitos para embarque, además se asegura que esté limpio, seco y libre de residuos contaminantes y elementos que puedan alterar su presentación.

La distribución y entrega se realiza a clientes de cadena e industrias.

