



Melaza de remolacha

Ficha técnica

30/06/2022

Versión 1.06

Pág.: 1 de 1

IDENTIFICACIÓN

Nombre Producto:	Melaza de remolacha azucarera.
Origen/proceso de producción:	Subproducto resultante de la extracción y refinado del azúcar de la remolacha.
Descripción:	Producto líquido a semilíquido de color marrón oscuro, cuyo origen lo tenemos en la remolacha azucarera.
Aplicaciones:	Nutrición animal, agricultura e industria oleoquímica.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Composición:	Materia seca	69-71 %
	Azúcares totales expresados en sacarosa (TSAS)	44-46%
	Ceniza bruta	10-11%
	Humedad	26-30 %
	Ph	+/- 0,25 6
	*Su composición y características dependen de diversos factores como el origen, el clima o el tipo de suelo y el proceso de producción.	
Densidad específica:	1,2-1,45 Kg/L	
Durabilidad:	Hasta 12 meses almacenado en condiciones de temperatura no superiores a 30º C.	

CONTAMINANTES:

Contaminantes químicos/Otros:	en cumplimiento de la Directiva 2002/32 / CE y sus modificaciones posteriores
Sustancias indeseables	en cumplimiento de la Directiva 2002/32 / CE y sus modificaciones posteriores
Metales pesados	en cumplimiento de la Directiva 2002/32 / CE y sus modificaciones posteriores
Hidrocarburos clorados	en cumplimiento de la Directiva 2002/32 / CE y sus modificaciones posteriores

ENVASE:

Tipo de envase:	Cisternas a granel.
------------------------	---------------------