

		ANALISIS DE COCHADA DE AGUARDIENTE		
VERSIÓN: 00	RESPONSABLE: SUBGERENTE TÉCNICO	FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025	PÁGINA 1 DE 1	CODIGO: FAB-FOR-03

FECHA DEL ANALISIS: _____ PRODUCTO: _____

NUMERO DE TANQUE: _____ COCHADA NUMERO: _____

DESCRIPCIÓN	UNIDADES/ MÉTODO	Criterios de Aceptación NTC 411	VALOR
			Resultado FLT
GRADO APARENTE	% VOL.	Aguardiente: Tradicional/Special 29%: +/- 1 Licor de Aguardiente 24%: +/- 1	
DUREZA	mg de carbonato de calcio y magnesio / litro producto	0-1 ppm CaCO3	
PROP.ORG. OLOR	Sui generis	CARACTERISTICO	
PROP.ORG. COLOR	Sui generis	HIALINO	
PROP.ORG. SABOR	Sui generis	ANISADO	
AZUCARES TOTALES EXPRESADOS COMO SACAROSA	g L	0,1 – 50	

APROBADO PARA LINEA DE ENVASADO SI NO

OBSERVACIONES:

Responsable: _____ Analista: _____

Subgerente Técnico

CONTROL DE CAMBIOS				
Versión	Fecha	Elaboró	Reviso/Aprobó	Comentarios
00	0205/2025	Subgerente Técnico /Contratista Calidad	Comité de gestión y desempeño	Creación del documento