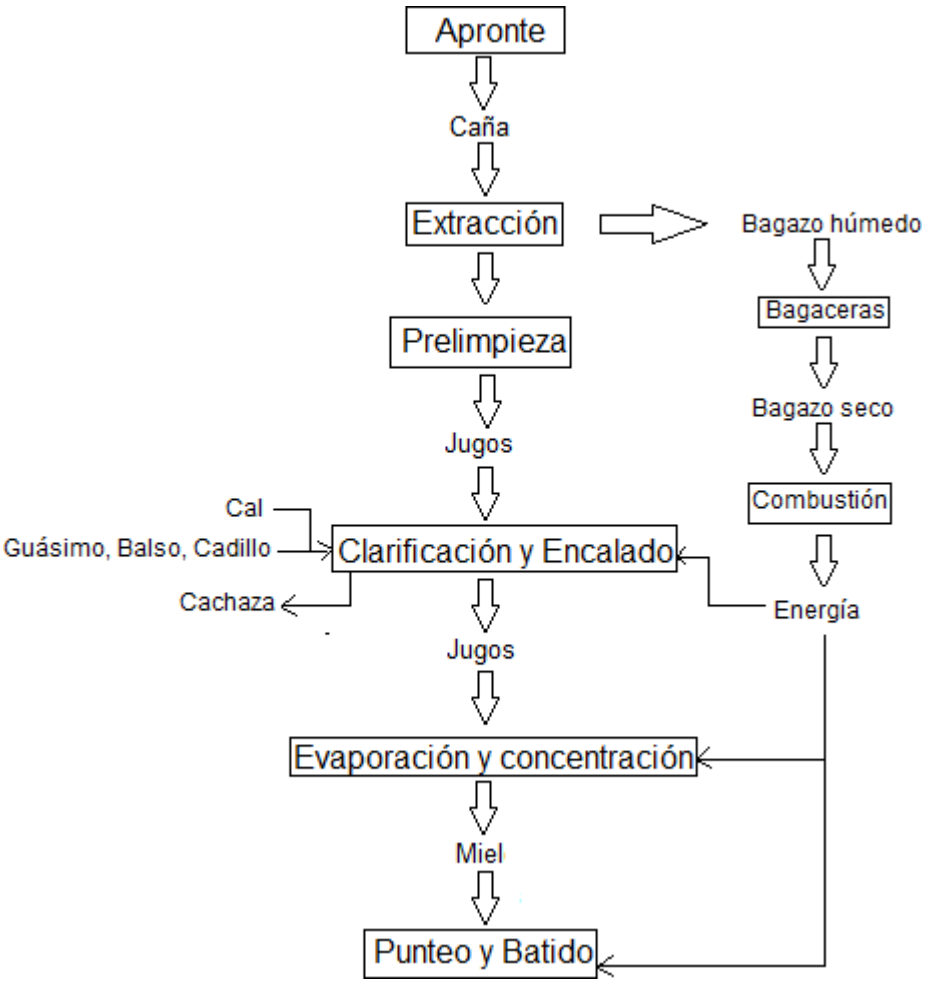
FICHA TÉCNICA: PANELA EN BLOQUE

NOMBRE DEL PROVEEDRO	**CAÑA BUENA PANELA MONIQUIREÑA**	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto sólido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones.	
SITIO DE ELABORACIÓN	Elaborado en Trapiches paneleros del Departamento de Boyacá	
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Jugo de caña deshidratado; balso y cadillo (aglutinantes); carbonato de calcio o bicarbonato de sodio (reguladores de pH); Cera de laurel, Aceite vegetal grado alimenticio (antiespumante).	
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Azúcares (sacarosa y reductores)	85,29%
	Proteínas	1,05%
	Humedad	5,06%
	Minerales	1,1%
	Calorías aportadas por 100 g	383,14 Kcal
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Empaque individual termoencogible de 18 o 25 micras, y bandas de papel kraft de primer uso para empacar panela 12 kilos que cumple con la Resolución 5109 de 2005 en las siguientes presentaciones: Rectangular de 1000g Cuadrada de 500g Redonda de 500g Panelin Redonda de 125g Pastilla de 250g Pastilla chocolate de 180g	
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: La panela presenta coloración en los diferentes tonos de amarillo ocre y caramelo pardo o claro, pardo y oscuro dependiendo de la variedad de la caña. TEXTURA: La panela presenta consistencia firme y dureza, las cuales están determinadas por la concentración de cristales de sacarosa formados durante el proceso. SABOR Y OLOR: Característicos de la panela.	
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Resolución Ministerio Protección Social 779/2006 y sus modificaciones. NTC 1311. Productos Agrícolas Panela (última actualización). Resolución 2674 de 2013. Notificación sanitaria NSA-003322-2017 INVIMA	
TIPO DE CONSERVACIÓN	Mantener el producto en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente	
PORCIÓN RECOMENDADA	10g panela en bloque para endulzar un vaso con agua de 7 onzas	
FORMA DE CONSUMO	En preparaciones instantáneas, frías o calientes como el agua de panela, coladas, refresco, salsas y también usada en cosmetología. Es un endulzante natural de jugos y es especialmente útil para la preparación de limonada natural.	

DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACIÓN DE PANELA EN BLOQUE



VIDA ÚTIL ESTIMADA	6 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, después de la elaboración.
GRUPO POBLACIONAL OBJETIVO	Público en general (Niños, jóvenes y adultos)