PRODUCTO / NOMBRE	PANELA PULVERIZADA Y/O GRANULADA

REQUISITOS GENERALES	Código	200000522 / 200001344 / 2000001345
	Clasificación	PANELA
	Descripción del Producto	Panela instantánea pulverizada es el producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar, posteriormente reducción de su tamaño de partícula mediante triturador o molino. En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. No se permite el uso de azucares ni de miel procedente de ingenios azucareros. Compuesta por Jugo de caña de azúcar y aditivos permitidos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Panela granulada y aditivos permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El producto debe tener un diámetro de partícula de máximo 2 mm. No se permite la inclusión ni de azúcar ni de miel en el producto.
	Contenido	SAP 200001344 Panela Pulverizada Bolsa x mínimo 500 gramos. SAP 200001345 Panela Pulverizada Bolsa x mínimo 250 a 300 gramos. SAP 200000522 Panela Pulverizada Bolsa x mínimo 1000 gramos.
	Requisitos Normativos	NTC 1311 (3a Actualización), Resolución del Ministerio de Protección Social 779/2006. Resolución del Ministerio de Protección Social 4121/2011, Resolución del Ministerio de Protección Social 3544/2009, Resolución del Ministerio de Protección Social 3462/08.

REQUISITO	PARÁMETROS MÍNIMO	PARÁMETROS MÁXIMO
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5,74%	_
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	_	90%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0,2%	_
Cenizas, en %	1,0%	_
Humedad, en %	_	5,0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	_	0,2
Arsénico expresado como As en mg/kg	_	0,1
SO_2	NEGATIVO	
Colorantes	NEGATIVO	

Parámetro	n	m	M	C
Recuento de hongos y levaduras,/g	3	200	500	2

El producto debe estar libre de hongos, mohos, insectos y roedores

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001344 Panela Pulverizada Paca x 25 Kg. Reempacado en bolsa por 500 Gr. SAP 200001345 Panela Pulverizada Paca x 25 Kg. Reempacado en bolsa 250 a 300 Gr. SAP 200000522 Panela Pulverizada Paca x 50 Kg. Reempacado en bolsa por 1000 Gr.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	SAP 200001344 Debe ser reempacado en sacos de poliolefina por 25 Kg SAP 200001345 Debe ser reempacado en sacos de poliolefina por 25 Kg SAP 200000522 Debe ser reempacado en sacos de poliolefina por 50 Kg El empaque primario debe ser de primer uso y cumplir con NTC 1792 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 683/2012
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/2005. Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto.
	Vida Útil	La panela se requiere con una vida útil mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación y entrega con fecha de producción no mayor a un (1) mes.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Productores Paneleros (Trapiche) - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA, Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento, Cumplimiento a la Res. Min Protección Social 779 de 2006. - Certificado de paz y salvo de Cuota de Fomento Panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela".
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	ENERO DE 2018

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta		
Revisó	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño		
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Monica Maria Tovar Bernal		
	Subdirector General. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA). Carlos Ernesto Camacho Díaz		
	Subdirector General. de Contratación	Abogada Emma González Arboleda		
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto		