PRODUCTO / NOMBRE	**PANELA CUADRADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	1900 / 200000520 32252 / 200000521
	Clasificación	PANELA
	Descripción del Producto	Producto 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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Jugo de Caña de Azúcar
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5,5%	_
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	_	83%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0,2%	_
Cenizas, en %	0,8%	_
Humedad, en %	_	9,0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	_	0,2
Arsénico expresado como As en mg/kg	_	0,1
SO_2	NEGATIVO	
Colorantes	NEGATIVO	

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr	5	50	150	2

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: a) Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; b) Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela; d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.
	Contenido	SIC 1900 / SAP 200000520 Caja de cartón corrugado x 40 Unidades en empaque individual para presentación de 500 gramos. SIC 32252 / SAP 200000521 Caja de cartón corrugado x 80 Unidades en empaque individual para presentación de 250 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución del Ministerio de Protección Social No.779/2006. Resolución del Ministerio de Protección Social 3462/2008. Resolución del Ministerio de Protección Social 3544/2009. Resolución del Ministerio de Protección Social 4121/2011. NTC 1311.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 1900 / SAP 200000520 - Cuadrada por 500gr. SIC 32252 / SAP 200000521 - Cuadrada por 250gr.
	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	Cada unidad de producto debe ser empacado en: polipropileno termoencogible. El material de empaque debe cubrir completamente el producto y protegerlo frente a la contaminación.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005. Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto.
	Vida Útil	Mínimo seis (6) meses desde 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 Resolución del Ministerio de Protección Social No.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:	**JUNIO 2017**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1311 "PRODUCTOS AGRÍCOLAS PANELA". Se actualiza a solicitar a Productores Paneleros (Trapiche), toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se realiza nota aclaratoria respecto al comercializador.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador; Se amplía a mínimo 4 meses de vida útil de la panela. Se aclaran condiciones de presentación por los números SIC. Se aclara rotulación de embalaje y empaque primario. Se adiciona la presentación de panela redonda por 300 gramos. Se ajusta expedición de documentos por el INVIMA. Se retira requisitos: Se debe cumplir con las condiciones mínimas de información en el embalaje secundario con los requisitos de rotulado que se establecen a continuación: a) Nombre completo del producto e ingredientes; b) Marca comercial; c) Nombre y ubicación del trapiche panelero; d) Número de lote o fecha de producción; e) Condiciones de conservación; f) Declaración del contenido neto, de acuerdo con la normatividad vigente. Se ajusta vida útil de un mes a seis meses con fecha producción no mayor a un mes., Se adicionan requisitos normativos de cumplimiento.
4	Se ajustan códigos SAP de acuerdo a las presentaciones referidas en el listado de materiales. Así mismo, se cambian los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y las otras características del producto de acuerdo a la NTC 1311.

Requisito	n	m	M	C
Recuento de mesofilos y levaduras, en UFC/g	5	50	150	2

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

COMPONENTE	VALORES Min	Max
Humedad (%)	-	5.0
Cenizas (%)	1	-
Azucares totales (Sacarosa) (%)	-	90
Azucares reductores (Glucosa) (%)	5.0	-
Proteína (%) (Nx6.25)	0.2	-
Potasio (mg/100g)	100	-
Calcio (mg/100g)	10	-
Fosforo (mg/100g)	5	-
Hierro (mg/100g)	1.5	-
Colorantes	Ausencia	
Sulfito Reductor	Ausencia	

Parámetro	Mínimo	Máximo
Color en % T (550 nm)	30	85
Humedad en %	-	5
Azucares reductores en %	5,0	12
Azucares Totales (Sacarosa) en %	73	90
Proteína en % (%Nx6,25)	0,2	-
Cenizas en %	0,8	1,9
Plomo expresado como Pb en mg/kg	-	0,2
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0,1
SO_2	Negativo	
Colorantes	Negativo	

5	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el Nombre de PANELA a PANELA CUADRADA y la Clasificación de BLOQUE a PANELA. Se ajusta la Descripción del Producto, los Requisitos Fisicoquímicos y las Otras características del producto, de acuerdo a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos según la NTC 1311.

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de mohos y levaduras, /gr	3	200	500	2

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr	5	50	150	2

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	