FICHA TECNICA DEL PRODUCTO PANELA

NOTIFICACION SANITARIA NSA-0006705-2019

PRODUCTO: PANELA VARIEDADES: PANELA EN BLOQUE Y PANELA PULVERIZADA

MARCA: CAÑA DULCE

FABRICANTES: ASOCIACION DE UNIDADES PRODUCTIVAS Y TRANSFORMACION DE ALIMENTOS PROPIOS

DEFINICION DE PANELA (Saccharum Robustum): Producto obtenido por evaporación y concentración de los jugos de caña panelera elaborado exclusivamente en los establecimientos denominados "Trapiches". Que en adelante se llamara planta procesadora de alimentos, Puede encontrarse en diversas presentaciones: sólida (de acuerdo al molde utilizado puede ser cuadrada, redonda, etc), granulada y pulverizada. Se caracteriza por su alto contenido nutricional lo que hace de la panela un alimento natural de elevado valor energético.

PRESENTACION COMERCIAL: Se fabrica en las siguientes presentaciones: redonda x 500 gramos, cuadrada X 500 gramos, rectangular X 1000 gramos, panelin de 125 gramos, pulverizada de 500 gramos, pulverizada de 1000 gramos y panela pulverizada en sacos de 50 kilos con marca propia.



DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO: Sólido compacto, producto de la concentración de los jugos de la caña panelera, soluble en agua, con tonos de amarillo pardo o pardo oscuro, sabor y olor característico.

CARACERISTICAS SENSORIALES:

COLOR: La panela presenta coloración en los diferentes tonos de amarillo 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 en relación con los azucares reductores formados durante el proceso.
SABOR Y OLOR: Característicos
COMPOSICION CUALITATIVA: Ingredientes:
1. Materia prima: Jugo de caña panelera.
2. Cera de laurel y Balso: con punto de fusión superior a 125 ºC extraído de las semillas de Laurel (Laurus nobilis) y que se utiliza como agente antiespumante y antiadherente que da firmeza a la textura de la panela.



ORIGEN DE MATERIAS PRIMAS:
1. Caña panelera: utilizada para la elaboración de panela proviene de los cultivos establecidos en el municipio de Morales en el departamento del Cauca pertenecientes a la comunidad Misak afiliados al Comité Municipal de Paneleros y a la federación nacional de paneleros (FEDEPANELA).
2. Cera de Laurel: Extraída por nativos residentes en el Departamento del Cauca.
LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO: La producción de panela en Colombia se encuentra reglamentada por la ley 40 de 1990 de cuyo cumplimiento se encarga la Federación Nacional de Productores de Panela. Entre los aspectos más destacados de esta ley se encuentra el pago de "cuota de fomento panelero" que corresponde al 0,5 % sobre el valor final de venta por cada arroba de panela (24 libras). Existe también la resolución 0002546 de 2004, sobre reglamentación para la producción, transporte y comercialización de panela, la cual se encuentra en proceso de aprobación

PROCESO DE ELABORACION

DESCRIPCION DEL PROCESO DE ELABORACION:
El proceso de elaboración de panela se divide en los siguientes procesos:
1. Recepción de Materias Primas (Apronte): En esta etapa se recibe la caña y se arruma.
2. Molienda: En esta sección se realiza la extracción del jugo en molinos llamados "trapiches".
3. Pre limpieza: Utilizando recipientes de acero inoxidable llamados pre limpiadores, se separan las partículas sólidas del jugo (arena, tierra, lodo) por diferencia de densidades.
4. Encalado: Se adiciona cuando el jugo presenta alto concentrado de acides CaOH (hidróxido de calcio) para corregir el jugo y facilitar el proceso de clarificación y formación de grano.
5. Clarificación: El jugo entra a calentamiento y al aumentar su temperatura (70ºC) se adicionan aglutinantes (mucílago de balso (Heliocarpus popayanensis) , mucílago de cadillo (Triumfetta làppula L.) o mucílago de Guásimo (Guázuma Ulmifolia Lamark)) con el fin de eliminar sólidos en suspensión y sustancias coloidales (cachaza).
6. Evaporación: En esta etapa la temperatura del jugo alcanza 92-94 ºC eliminando cerca del 90 % del agua presente. Se adiciona cera de laurel como agente antiespumante y antiadherente.
7. Concentración y Punteo En esta etapa se alcanzan temperaturas de 115 a 125 ºC concentrando los sólidos solubles entre 88 y 94º Briz. Cuando la miel adquiere estas características se dice que alcanza el "punto" para batido y moldeo.
8. Batido, Moldeo, Secado y Empaque: Al terminar el proceso de concentración, se retira la miel del horno y se deposita en bateas para enfriamiento donde pierde temperatura rápidamente y se bate para dar consistencia y textura. Luego se deposita en los moldes ó gaveras para secado.

VIDA UTIL DEL PRODUCTO, ALMACENAMIENTO, MANEJO Y CONTROL, INFORMACION NUTRICIONAL

VIDA UTIL DEL PRODUCTO: La panela gracias a su bajo contenido de humedad, alta presión osmótica y concentración de sólidos solubles permite ser almacenada a temperatura ambiente y humedad relativa (75-80 %) sin perder sus características organolépticas y de textura durante 120 días aproximadamente

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Se recomienda que el producto sea almacenado en las siguientes condiciones:

1. Conservar en papel Graf de primer uso bien selladas.
2. Arrumar en estibas separadas de la pared, máximo4 paquetes verticalmente.
3. Evitar el contacto o cercanía con productos aromáticos o detergentes
4. Evitar corrientes de aire.
5. Las demás que se estipulen para el almacenamiento de alimentos.

MANEJO Y CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION Y

COMERCIALIZACION: Principalmente se debe tratar con cuidado para evitar fractura del producto, deterioro de empaques y embalajes. Así mismo, durante el transporte se deben seguir las mismas recomendaciones de almacenamiento.

INSTRUCCIONES: Utilice la panela como alimento sustituto del azúcar.

TIPO DE ENVASE PRIMARIO: Bolsas de papel Graf.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

% AZUCARES REDUCTORES 9.215
% HUMEDAD 7.36
% N x 6.25
%PROTEINA 0.52
% cenizas 1.4
Minerales Aporte de 70 g de panela diarios (mg)
Potasio (K) 7-9
Magnesio (Mg) 49-63
Calcio (Ca) 0.046
Fósforo (P) 28-70
Hierro (Fe) 7-9
Cobre (Cu) 0.07-0.63
Zinc (Zn) 0.14-0.28
Manganeso (Mn) 0.14-0.35

Universidad del Valle

Departamento de Química
Laboratorio de Análisis Industriales

CERTIFICADO DE ANÁLISIS DE LABORATORIO

Fecha Emisión: Santiago de Cali, 09 de enero de 2018 No. Registro: 22217A

Cliente / Empresa: COMUNIDAD RESGUARDO PISCIATU DE PIENDAMO CAUCA- PROPAIS.

Solicitado por: Sra. Rocio Peláez Martínez | Cargo: Gerente

Dirección: Calle 70 No. 10 A 46 | Teléfono: 7956420

Tipo de muestra: Panela Natural

Nombre de la muestra: Panela Molida y Granulada

ITEM	PARÁMETRO	RESULTADO	MÉTODO
1	Azúcares Totales en % (m/m)	64,91 CV =0,7 n =2	NTC 440
2	Calcio como Ca, en ppm (mg/Kg)	537,88 CV = 2,49 n =2	NTC 440
3	Carbohidratos , en % (m/m)	96,44 CV =0,08 n =2	Diferencia
4	Cenizas, en % (m/m)	1,0 CV = 1,8 n= 2	NTC 3806
5	Extracto Etéreo , en % (m/m)	0,22 CV = 2,4 n =2	NTC 668
6	Fibra Cruda, en % (m/m)	ND.< 0,003	NTC 668
7	Fósforo como P2O5 , en ppm (mg/Kg)	342,12 CV = 4,29 n = 2	NTC 4981
8	Hierro como Fe, en ppm (mg/Kg)	12,64 CV = 0,73 n =2	NTC 440
9	Humedad, en % (m/m)	1,14 CV = 3,5 n =2	NTC 529
10	Proteína (%N x 6,25) , en % (m/m)	1,20 CV = 2,2 n =2	NTC 4657
11	Sodio como Na, en ppm (mg/Kg)	428,30 CV = 0,32 n =2	NTC 440
12	Vitamina C (mg ácido ascórbico / 100 gr)	166,97 CV = 1,40 n =2	NTC 440
13	Calorías (kcal /100 gr)	399,60 CV = 2,8 n = 2	Calorimetría

NOTA: (CV, en %) = Coeficiente de Variación n= número de datos

Los anteriores análisis fueron elaborados por la Tecnóloga Química Jenny Patricia Angel C. Para cualquier información adicional sírvase citar el No. 22217A correspondiente a su muestra.

DOCUMENTO ORIGINAL

Universidad del Valle
Ciudad Universitaria Meléndez
Teléfono. 2 - 333 4920 -- Telefax 2 - 321 2145
Correo-e: laboratorio.industriales@correounivalle.edu.co
Apartado Aéreo 25360
Cali - Colombia

Universidad del Valle

Departamento de Química
Laboratorio de Análisis Industriales

CERTIFICADO DE ANÁLISIS DE LABORATORIO

Resultados válidos únicamente para la(s) muestra(s) analizada(s) y no para otro(s) material(es) de la misma procedencia. La(s) muestra(s) analizada(s) se guardará(n) por el tiempo de dos meses a partir de la emisión de este informe, transcurrido este tiempo se desechará(n) o se devolverá(n) al cliente si éste la solicita.
El presente documento no posee validez alguna sin el sello del laboratorio y las firmas respectivas. Se prohíbe su reproducción total o parcial, excepto con aprobación de la Universidad del Valle.

DOCUMENTO ORIGINAL

JAIME RESTREPO OSORIO, Ph.D. PQ-757
Jefe
Laboratorio de Análisis Industriales

JENNY PATRICIA ANGEL C.
Tecnóloga Química

Digitó: Ma.Teresa Pazos C.