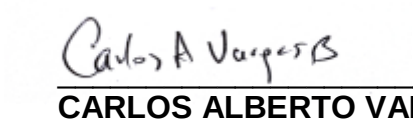
AGROPANELA DEL CAUCA S.A.S
NIT 900906251-6

FICHA TÉCNICA PANELA EN BLOQUE

NOMBRE DEL PRODUCTO	Panela en bloque		
EMPRESA PRODUCTORA	AGROPANELA DEL CAUCA S.A.S		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto sólido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones.		
MARCA COMERCIAL	Panelcauca		
LOGO DEL PRODUCTO			
LUGAR DE ELABORACIÓN	Trapiche panelero vereda Crucero La Estrella, municipio de Cajibio; Trapiche Panelero vereda El Lago, municipio de Cajibio; Trapiche Panelero APG, vereda Guangubio, municipio de Cajibio; Trapiche panelero APB, vereda La Balsa, municipio de Cajibio; Trapiche Panelero vereda La Calera, municipio de Popayán; Trapiche Panelero El Tablón, municipio de Popayán; Trapiche Panelero El Diamante, vereda Casas Viejas, municipio de El Tambo; Trapiche Panelero Párraga, municipio de Rosas; Comercializadora Agropanela del Cauca S.A.S, Centro de acopio de panela, Galería Las Palmas, Popayán, Cauca, Colombia.		
CONTACTO	Celular: 3023456196 - 3174699722		
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Jugo de caña deshidratado; balso y cadillo (aglutinantes); carbonato de calcio grado alimenticio o bicarbonato de sodio (reguladores de pH); aceite vegetal grado alimenticio (antiespumante).		
PROCESO DE ELABORACIÓN	La obtención de panela en bloque se muestra en diagrama de flujo (Ver anexo 1).		
CARACTERISTICAS FISICO – QUÍMICAS (Resolución 779/2006 Ministerio de Protección Social)	**Requisito**	**Resultado**	**Método**
	Azúcares reductores (expresado como glucosa), en %	7,21	AOAC 923.09
	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	73,73	AOAC 923.09
	Humedad y material volátil, en %	8,39	AOAC 935.29
	Proteína Total (%Nx6,25), en %	0,55	AOAC 981.10
	Cenizas, en %	1,17	AOAC 930.30

	Plomo expresado en Pb en mg/kg	<0,039	AOAC 985.35
	Arsénico expresado en As en mg/kg	<0,05	Absorción atómica/Generador de hidruros
	Sulfitos	Negativo	AOAC 975.32
	Detección de colorantes artificiales	Negativo	Cualitativo NTC - 1311
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Requisito**	**Resultado**	**Método**
	Mohos y levaduras (ufc/g) NTC - 1311	<10	INVIMA No. 7
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Empaque individual termoencogible de 18 o 25 micras, y embalaje en bandas de papel kraft de primer uso para panela en bloque, con un peso de 12 kg, en las siguientes presentaciones: • Rectangular de 1000g • Cuadrada de 500g • Redonda de 500g • Redonda de 250g • Panelin Redonda de 125g • Pastilla de 250g • Pastilla chocolate de 180g		
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: La panela presenta diferentes tonalidades según la carta de Colores Munsell (amarillo ocre, ocre tostado, naranja mineral, cobre, caramelo pardo o claro, sienna). TEXTURA: La panela presenta consistencia firme y dura, las cuales están determinadas por la concentración de cristales de sacarosa formados durante el proceso. SABOR Y AROMA: Característico a jugo de caña concentrado.		
NOTIFICACIÓN SANITARIA INVIMA	NSA-003322-2017		
TIPO DE CONSERVACIÓN	Mantener el producto en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente		
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	El transporte se realiza en camiones tipo furgón con capacidad de 4 toneladas. Durante la distribución y comercialización, la carga se mantiene protegida del polvo, humedad y exposición al sol.		
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 empleada en cosmetología. Útil como edulcorante natural de bebidas.		
VIDA ÚTIL ESTIMADA	6 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento.		
GRUPO POBLACIONAL OBJETIVO	Público en general (Niños, jóvenes y adultos)		

Elaborado y aprobado por:



CARLOS ALBERTO VARGAS BERMÚDEZ
Ingeniero Agroindustrial
Magister en Ingeniería de Alimentos
T.P. 19261-244334 CAU

ANEXO 1. DIAGRAMA DE FLUJO DE LA ELABORACIÓN DE PANELA EN BLOQUE

