

FICHA TECNICA PANELA PEREZ

1. NOMBRE GENÉRICO DEL PRODUCTO	PANELA	2. NOMBRE COMERCIAL	PANELA PEREZ	
		3. NOTIFICACION SANITARIA	NSA-0015398-2024	
		4. INGREDIENTES	JUGO DE CAÑA	
		5. ADITIVOS	SIN ADITIVOS	
6. DESCRIPCION DEL ALIMENTO	6.1 CALIDAD	Resolución 779 de 2006, Resolución 3462 del 2008 y la NTC 1311		
	6.2 GENERALIDADES	Producto solido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado por Trapiches de Cundinamarca Ubicados en los Municipios de Villeta, Caparrapi, La Peña y Trapiches del Tolima Ubicados en el municipio de Mariquita Para DISTRIBUIDORA DE PANELA PEREZ SAS.		
	6.3 REQUISITOS GENERALES	Producto entero según la presentación deseada, de textura y forma características. Libre de olores, sabores extraños, verdeamineto, ablandamiento excesivo. Textura característica debido a la relación de azúcares reductores y sacarosa lo cual determina la consistencia o dureza. Elaborado dando cumplimiento a los requisitos higiénicos de fabricación, sin presencia de hongos o insectos. Libre de: Hidro sulfito de sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras, colorantes, grasas saturadas, Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz u otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencias sobre la inocuidad y calidad de la panela o Cualquier otra sustancia que altere sus características físico-químicas.		
	6.4 REQUISITOS ESPECIFICOS	CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
		CARACTERISTICAS		RESULTADO
		Azúcares reductores expresados en glucosa en %		6.0%
		Azúcares no reductores expresados en sacarosa en %		0.5%
		Proteínas, en % (N x 6.25)		0.4%
		Cenizas, en %		1.3%
		Humedad, en %		7.5%
		Plomo expresado como Pb en mg/kg		0.1
		Arsénico expresado como As en mg/kg		0
		SO2		NEGATIVO
		Colorantes		NEGATIVO
		CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		
		CARACTERISTICAS		RESULTADO
		Recuento de Hongos y Levaduras		<10
7. EMPAQUE Y ROTULADO	7.1 EMPAQUE PRIMARIO	Empaque de primer uso en BOPP Polipropileno. El material de empaque de la panela asegura su conservación, transporte y almacenamiento. Material atóxico, resistente e inalterable al contacto con el producto. Evita la contaminación ocasionada por factores externos, garantiza la protección del producto y mantiene las características nutricionales, físicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo.		
	7.2 ROTULADO	Rotulado: Resolución 779 de 2006 del Ministerio de Protección Social. Resolución 333 de 2011- Rotulado y Etiquetado Nutricional. Resolución 5109 de 2005		
8. CONSERVACION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Se mantiene en lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. El transporte se realiza acorde a la normatividad sanitaria vigente Decreto 3075/97			
9. VIDA UTIL	Resolucion 5109 de 2005 "No se requiera fecha de vencimiento y/o duracion minima para este producto".			
10. PRESENTACION	Anexo 1. La panela puede se Cuadrada en sus diferentes presentaciones (120g,210g,400g,750g,1500g,3000g). Pastillada (440g y 900g). Redonda(430g). Fraccionada (900g y 1900g) y por ultimo paquete x 5 und cuadrada (400g y 1050g)			
APROBADO	REPRESENTANTE LEGAL:		UBEIMAR PEREZ BELTRAN	
	INGENIERA DE ALIMENTOS:		LADY JOHANNA DAZA ROMERO	