Registro Invima NSA-002658-2017
FICHA TÉCNICA: PANELA BLOQUE
NORMA NTC 1311

Nombre comercial	PANELA BLOQUE (500gr)
DEFINICIONES	• **Panela bloque.** La panela es un producto alimenticio obtenido a partir del proceso de evaporación de los jugos de la caña de azúcar, utilizado como bebida o como edulcorante. La panela es un producto con características nutricionales, energéticas y de sabor muy favorables frente al azúcar refinado, ya sea blanco o moreno. • **Envase.** Recipiente o envoltura destinada a contener y proteger los productos individuales hasta su consumo final. • **Embalaje.** Cubierta o envoltura destinada a contener temporalmente un producto o conjunto de productos durante su manipulación, transporte, almacenamiento o presentación a la venta, a fin de protegerlos, identificarlos y facilitar dichas operaciones.
REQUISITOS GENERALES	• En la elaboración de panela no se permite el uso de azúcar ni de miel procedente de ingenios azucareros. • La panela debe ser elaborada en establecimientos que cumplan con lo establecido en la legislación nacional vigente. • En la elaboración de panela se permite el uso de saborizantes de acuerdo con lo establecido en la legislación nacional vigente o en su defecto lo establecido por el *Codex Alimentarius*. • El límite de residuos de plaguicidas en la panela debe estar de acuerdo con lo establecido por la Comisión del *Codex Alimentarius*.

<table>
<tr><td>REQUISITOS ESPECÍFICOS</td><td>

Características físico químicas
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>VALOR</th></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>4%</td></tr>
<tr><td>Cenizas</td><td>1%</td></tr>
<tr><td>Azucares totales</td><td>82%</td></tr>
<tr><td>Azucares reductores</td><td>7%</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>3%</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>110mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>12mg</td></tr>
<tr><td>Fosforo</td><td>7mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>1.7mg</td></tr>
<tr><td>Colorantes</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>

</td></tr>
<tr><td>ENVASE Y EMBALAJE</td><td>Caja de cartón color Café (tipo craft) por 24 kg, con etiqueta de Fedepanela.
Empaque individual bolsa termo-encogible (19 MICRAS) impresas marca La Duqueza.
Cada empaque de panela contiene 500gr.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO</td><td>

El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen

</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL</td><td>12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.</td></tr>
</table>