CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia



FICHA TÉCNICA

Código: FTPT-SGC-006	**VERSIÒN:** 01 **Fecha Actualización:** 14/05/2021	**NIT:** 900314952-1

NOMBRE DEL PRODUCTOR	**TRAPICHEROS** • **PANELERA SAN JOAQUIN:** NSA-0016976-2024 • **TRAPICHE YEISON LONDOÑO:** NSA-0008979-2020 • **TRAPICHE:** NSA-0007236-2019
PARA	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**
NOMBRE DEL PRODUCTO	**PANELA EMPAQUETADOS EL TRECE**
DESCRIPCIÓN	Producto sólido de cualquier forma y presentación proveniente de la evaporación de jugo de caña de azúcar Saccharum officinarum, sin centrifugar, que contiene microcristales anhedrales no visibles al ojo humano, manteniendo sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa y minerales, no provenientes de la reconstitución de sus elementos. La panela puede presentar diferentes colores dependiendo de la materia prima usada, la variedad de la caña, las condiciones agro ecológicas y del proceso de elaboración. La panela debe estar libre de materias, olores y sabores extraños; no puede estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos Norma que cumple NTC 1311. Productos Agrícolas. Panela
CARACTERÍSTICAS	COLOR: Miel Oscura OLOR: Característico al producto, sin malos olor SABOR: Dulce, sin malos olores TEXTURA: Viscosa

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

COMPOSICIÓN	Caña de Azúcar 100% natural
ADITIVOS	Ninguno. En la elaboración de panela no se permite el uso de azúcar ni de miel procedente de ingenios azucareros
NOMBRE COMERCIAL	**PANELA EMPAQUETADOS EL TRECE**
PRESENTACIÓN COMERCIAL	-Empaque x 4 unidades de 500 gramos redonda -Empaque x 8 unidades de 920 gramos redonda -Empaque x 1 unidad de 500 gramos redonda -Empaque x 1 par de 1.000 gramos redonda -Empaque x 1 par 840 gramos redonda -Empaque x 18 unidades de 960 gramos redonda
REGISTRO SANITARIOS PRODUCTORES	**PANELERA SAN JOAQUIN: RSAA16I21504 Para:** Empaque x 4 unidades de 500 gramos redonda Empaque x 1 unidad de 500 gramos redonda Empaque x 1 par 840 gramos redonda Empaque x 8 unidades por 920 gramos Empaque x 18 unidades de 960 gramos redonda Empaque x 1 par de 1.000 gramos redonda **TRAPICHE YEISON LONDOÑO: NSA-0008979-2020 Para:** Empaque x 4 unidades de 500 gramos redonda Empaque x 1 unidad de 500 gramos redonda Empaque x 1 par 840 gramos redonda Empaque x 8 unidades por 920 gramos Empaque x 18 unidades de 960 gramos redonda Empaque x 1 par de 1.000 gramos redonda **TRAPICHE NSA-0007236-2019 Para:** Empaque x 4 unidades de 500 gramos redonda Empaque x 1 unidad de 500 gramos redonda Empaque x 1 par 840 gramos redonda Empaque x 8 unidades por 920 gramos Empaque x 18 unidades de 960 gramos redonda Empaque x 1 par de 1.000 gramos redonda
EMPAQUE Y EMBALAJE	Endulzante en la preparación de bebidas
	Empaque Primario: Envoltura Plástica, tipo grado alimentario

	Empaque Secundario: Caja de cartón corrugado	
	Embalaje: Caja x 24 unidades por 4 unidades de 500 gramos como neto Caja x 24 unidades por 8 unidades de 920 gramos como neto Caja x 48 unidades por 1 unidades de 500 gramos como neto Caja x 24 unidades por 2 unidades de 1000 gramos como neto Caja x 24 unidades por 2 unidades de 840 gramos como neto Caja x 24 unidades por 18 unidades de 960 gramos como neto	
VIDA ÚTIL	12 meses bajo condiciones de temperatura ambiente. Consumir antes de la fecha indicada en el envase	
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente (no mayor a 25°C). Después de abierto consumir en el menor tiempo posible. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.	
NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
	Resolución 0810 de 2021	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
	Resolución 683 de 2012	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
	NTC 1311	Esta norma establece los requisitos que debe cumplir y los métodos de ensayo a los cuales debe someterse la panela destinada para consumo humano.

	Resolución 779 del 2006	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones.
	Resolución 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
	Resolución 2671 del 2014	Por la cual se modifica la tabla 1 del artículo 4 de la Resolución 4506de 2.013.
	Resolución número 3462 de 2008	Por la cual se modifica el parágrafo del artículo 9° y el artículo 15 de la Resolución 779 de 2006 y se dictan otras disposiciones
	Resolución número 4121 de 2011	Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 779 de 2006, modificadas por las Resoluciones 3462 de 2008 y 3544 de 2009.
	Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados

NORMATIVIDAD	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
**** CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS**		

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

Requisitos	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	

RESOLUCION 779 DE 2006

****CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	< 150 UFC/g

Según NTC 1311

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido, empaque averiado, peso inferior al solicitado, con color al característico y olor desagradable. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	No contiene

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:** Paulina Díaz Naranjo.
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	**FIRMA:**
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		