DISTRIBUCIONES VIRGÜEZ S.A.S

FICHA TÉCNICA: PANELA EN BLOQUE

NOMBRE DEL PRODUCTO	PANELA MANUELITA
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Elaborado a partir de los jugos extraídos de la caña de azúcar, que pasa por un proceso de cocción y concentración
PRESENTAIÓN	Bloque cuadrado o redondo de 500g,
TIPO DE ENVASE	Bolsa
MATERIAL DE ENVASE	Polipropileno Termoencogible
REQUISITOS FÍSICO-QUIMICOS	Color: Ocre Olor: Característico Sabor: Característico Textura: Dura Humedad: 9% máximo Azucares reductores expresados en glucosa: 5.5% minino Azucares no reductores expresados en sacarosa: 83% máximo Cenizas: 0.8% mínimo Proteínas: 0.2% mínimo Colorante: Negativo Plomo expresado en Pb: 0.2 mg/kg máximo Arsénico expresado como As: 0.1 mg/kg máximo SO_2 : Negativo
REQUISITOS MICROBIOLOGICOS	Recuentos de mohos y levaduras: < 150 UFC/g
TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)	obtenido de la evaporación abierta del jugo de las mejores cañas paneleras, cultivadas y procesadas de manera artesanal y libre de aditivos químicos. El proceso de elaboración inicia con la recepción y almacenamiento de materias primas (caña de azúcar) e insumos (coadyuvantes de elaboración, empaques, otros), seguida de las fases de extracción del jugo y preclasificación; clarificación y evaporación; concentración de miel; batido; moldeo; enfriamiento; empaque; almacenamiento y distribución.

DISTRIBUCIONES
VIRGÜEZ S.A.S

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar seco, ventilado y fresco, sobre estiba evitando el contacto directo con el piso.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Se debe transportar en vehículos limpios, sin sustancia que puedan alterar sus características organolépticas, con concepto sanitario vigente
VIDA ÚTIL	12 meses manteniendo las condiciones de almacenamiento mencionadas
NORMATIVIDAD A CUMPLIR	Resolución 779/2006 Resolución 5109/2005 rotulado Resolución 2674/2013 INVIMA Resolución 333/2011 rotulado y etiquetado nutricional Resolución 779/2006 trapiches NTC 1311 requisitos que debe cumplir la para para consumo humano
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	No contiene. Un producto con panela 100% natural
GRUPO POBLACIONAL	Este alimento puede ser consumido por toda la población, excepto grupo diabético.
FIRMA DE FICHA TÉCNICA	**NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO:** MARGARITA BERNAL *** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso /notificación sanitaria.**