

## FICHA TÉCNICA PANELA ORGÁNICA PULVERIZADA

<b>PAIS DE ORIGÉN:</b>	Colombia		
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar después de la reducción del tamaño de partícula.		
<b>EMPAQUE Y ESPECIFICACIONES:</b>	Bolsa de 320 grs		
<b>PRODUCTO:</b>	Panela Orgánica Pulverizada /Organic Panela Pulverized – Organic Mineral raw sugar / Organic Raw Sugar – Not Refined		
<b>INGREDIENTES:</b>	Caña de Azúcar - 100% Orgánica	<b>VIDA ÚTIL:</b>	2 Años



LOT No. LUCRN 001 /01-01-2019	
Expiration Date:	01 – JAN - 2021
INFORMACION GENERAL	
Colesterol	0 %
Grasas saturadas	0 %
Sacarosa	84.63%
Glucosa	7.45 %
% Humedad	2.78 % - 3.12%
Granulometría	Mesh 30
Polarización	73 – 90 %

Información Nutricional	
Tamaño por porción 1 Cucharada: 5 gr	
Cantidad por porción	
<b>Calorías 20</b>	Calorías grasa 0
	<b>% Valor Diario*</b>
<b>Grasa Total 0 g</b>	<b>0%</b>
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
<b>Colesterol 0 mg</b>	<b>0%</b>
<b>Sodio 0 mg</b>	<b>0%</b>
<b>Carbohidrato Total 5 g</b>	<b>2%</b>
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 4 g	
<b>Calcio: 371,31 mg /100g</b>	<b>Hierro Total: 1,20 mg /100g</b>
<b>Proteína: 0.84g/100g</b>	<b>Vitamina C: 0.50mg /100g</b>
*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas	
	<b>Calorías 2000 Proteína 2500</b>
Calorías por gramo:	
Grasa 9	Carbohidratos 4 Proteína 4

Requisitos legales subyacentes de especificaciones del producto.	
NOMBRE	DESCRIPCIÓN
Ley 40/1990, Gobierno Nacional.	Desarrollo Producción Panela
Decreto 3075 de 1997: Ministerio de Salud.	Regula las Buenas Prácticas de Manufactura para las fábricas productoras de alimentos.
Resolución 2546 de 2004: Ministerio de Salud.	Requisitos sanitarios para producción y comercialización de Panela.
Resolución 779 de 2006: Instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos - INVIMA.	Requisitos higiénicos sanitarios se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano.
Resolución 16379 de 2003: Instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos - INVIMA.	Control de contenido producto neto pre-envasado.
Norma Técnica Colombiana NTC 1792: / 2001 - INCOTEC.	Requisitos para películas bolsas tejidos de poliolefina utilizados para el envasado de productos tales como alimentos.
Norma Técnica Colombiana NTC 1311: / 2001 - ICONTEC.	Productos Agrícolas / PANELERA
Resolución 288 de 2008 del Instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos - INVIMA.	Marcado o etiquetado deben cumplir los alimentos nutricionales envasados para el consumo humano.
<b>El producto cumple con la RES 779/2006 M.P.S. para Panela</b>	

METALES PESADOS	ESPECIFICACIONES / TOLERANCIA
Arsénico ZMAS-ICP-MS	Sin Compuestos > LC / UE-LMR
Plomo ZMPB-ICP-MS	Sin Compuestos > LC / UE-LMR
Cobre ZMCU-ICP-AES	Sin Compuestos > LC / UE-LMR

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/ SENSORIALES		
DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES Y/O TOLERANCIA	MÉTODO DE ENSAYO
*Color	Dulce, clara y oscura	Calidad Sensorial
*Olor	Característica del producto Panela	Calidad Sensorial
*Sabor	Dulce, característica del producto	Calidad Sensorial
*Apariencia	Granulada	Calidad Sensorial
*Textura	Granular, libre de partículas extrañas	Calidad Sensorial

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	MÉTODO DE ANÁLISIS
Recuento de Mohos UFC / g/ml	<10 UFC/g	NTC 1311 / Norma técnica Colombiana ICONTEC
Recuento de Levaduras UFC / g/ml	30 UFC/g	NTC 1311 / Norma técnica Colombiana ICONTEC
Rec.Coliformes Totales NMP/ g/ml	< 3	ICMSF:2000 ( método 3)
R.Coliformes Fecales NMP/ g/ml	< 3	ICMSF:2000 ( método 2)
Rec. E. coli UFC / g/ml	<10	NTC 4458:2007-12-12
Rec. Mesofilos aerobios UFC / g/ml	160	ISO 4833-1 2013-09-01

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
UNIT	RESULT	METHOD
Calcio	371.31mg /100g	AOAC 984.27 Ed. 20 de 2016*
Calorías	387,02 Kcal /100g	Calculo a partir de la grasa, proteína y carbohidratos
Carbohidratos	92,81g /100g	Cálculo por diferencia de componentes diferentes a carbohidratos.
Cenizas	2,12g /00g	IN-GS-3.045 V7 2016-06-08*
Fibra Cruda	0,72g /100g	AOAC 962.09 Ed. 19
Fibra dietaria Insoluble	0,09g /100g	AOAC 991.42 Ed 20 DE 2016*
Fibra dietaria soluble	1,78g /100g	AOAC 993.19 Ed 20 DE 2016*
Fibra dietaria Total	1,87g /100g	AOAC 985.29Ed.20 DE 2016*
Fósforo	184,15mg /100g	IN-GS-3.476 V3 2017-10-05
Grasa	1,38g /100g	IN-GS-3.050 V10 2017-09-01*
Hierro	1,20mg /100g	AOAC 984.27, Ed 20 de 2016*
Humedad	2,85g /100g	IN-GS-3.053 V11 2016-12-27*
Magnesio	78,16mg/100g	AOAC 984.27, Ed 20 DE 2016*
Manganeso	<0,100mg/100g	AOAC 984.27, Ed 20 DE 2016*
Potasio	653,54mg/100g	AOAC 984.27, Ed 20 DE 2016*
Proteína	0,84g/100g	IN-GS-3.048 V7 2016-06-08*
Sodio	19,87mg/100g	AOAC 984.27, Ed 20 DE 2016*
Zinc	<1,100mg/100g	AOAC 984.27, Ed 20 DE 2016*

(\*\*) Según norma

(\*) Metodos acreditados: ONAC, Certificado:10-LAB-053 Date: 2014-09-05 ISO/IEC 17025:2005

<b>INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN:</b>	Este producto puede ser consumido directamente o diluido en agua caliente, fría o cualquier consumible líquido.
--------------------------------------	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAJE</b>	El producto debe ser transportado y almacenado en limpio y seco (HR <65%), impermeable, libre de infestación por insectos, roedores, y protegido contra los contaminantes químicos o microbiológicos.
---	---

CERTIFICATIONS			
 CERTIFICADO No.99600051	 CERTIFICADO CMX-NOP-981-2020-61	 CERTIFICADO CMX-LOOAA-981-2020-73	 CERTIFICADO CMX-981-2020-54