




Prodecaña S.A.S.

Nit. 900.052.163-1

PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CAÑA DE AZÚCAR

	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	Código	PNBLO - RPP
		Versión	1 -
		Página	1 de 5
FICHA TECNICA			
Panela Redonda Prepartida 1.000g			
MARCA COMERCIAL			
PANELA SAN DIEGO			

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

PRODUCIDO POR
PRODECAÑA S.A.S.
San Pedro - Valle del Cauca - Colombia
DESCRIPCION
Producto sólido resultado de la concentración de los jugos de caña de azúcar, soluble en agua, con tonos de amarillo, a pardo oscuro, sabor y olor característico.
REGISTRO FOTOGRAFICO

INGREDIENTES
Jugo de caña de azúcar



Prodecaña S.A.S.

Nit. 900.052.163-1

PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CAÑA DE AZUCAR

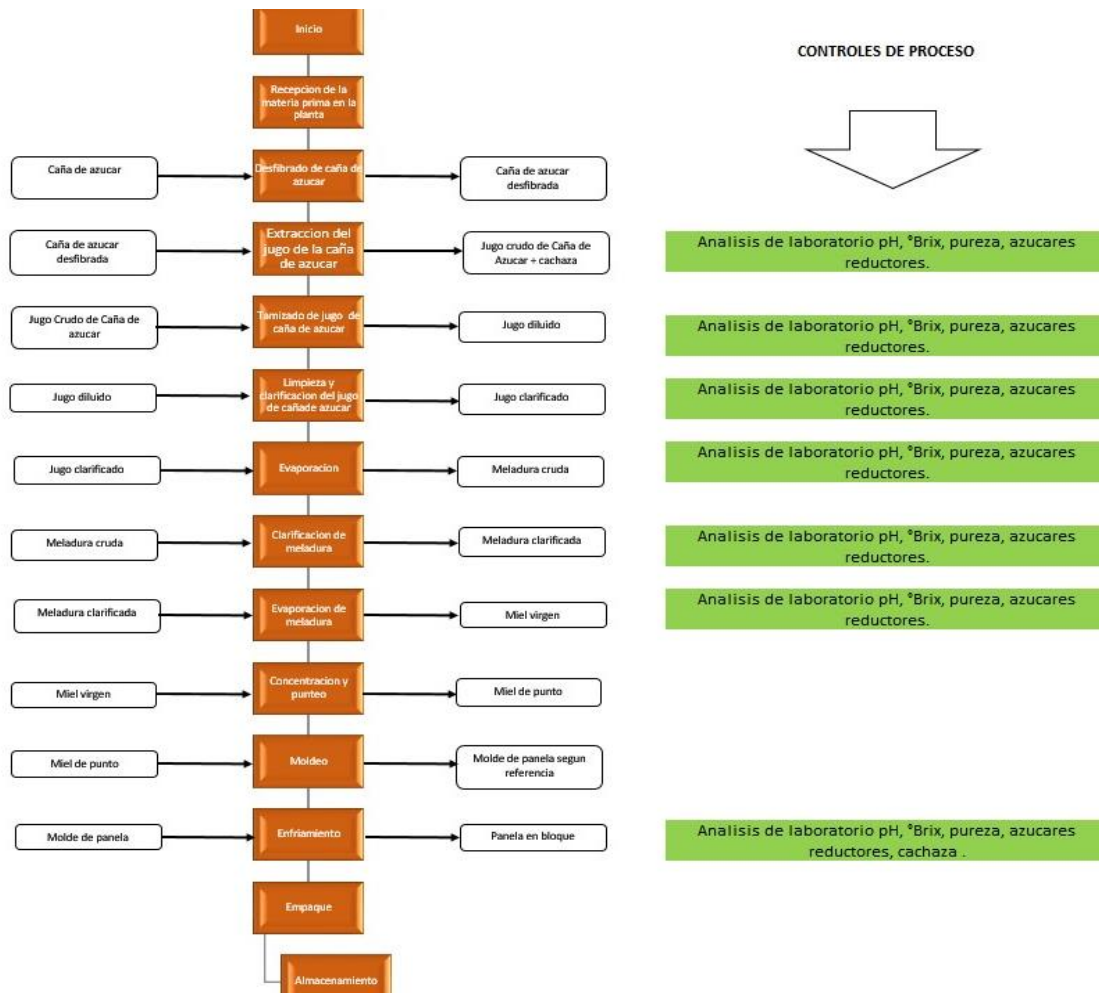
NORMATIVIDAD

Ley 40 de 1990, ley de la Republica de Colombia
 Resolución 779 de 2006, Ministerio de Salud y Protección Social.
 Resolución 2675 de 2013, Ministerio de Salud y Protección Social.
 Resolución 333 de 2011, Ministerio de Salud y Protección Social.
 Resolución 5109 de 2005, Ministerio de Salud y Protección Social.
 Resolución 16379 de 2003, Ministerio de Industria y Comercio.

Partida Arancelaria

1701.13.00.00

2. Diagrama de Flujos






3. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS

PARAMETRO	VALOR
azucares reductores, expresados en glucosa, en %	Min 5,5%
Azucares no reductores, expresados en sacarosa, en %	Max 83%
Cenizas, en %	Min 0.8%
Humedad, en %	Max 8%
Sustancias insolubles en agua, en %	Max 1%
Sulfitos	Negativo
Dimensiones, en cm	Largo 170.5
	Ancho 88 -90
	Alto 44 - 47

4. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	VALOR
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	Max 150
Recuento de aerobios mesófilos, en UFC/g	Max 1000

5. ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARAMETRO	VALOR
Color	Característico pardo a pardo oscuro
	
Sabor	Dulce con notas a caramelo, tostado y salsa de soya
Aroma	Notas a caramelo, malta y tostado.
Textura	Bloque firme, compacto, no fracturado



6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco, a una temperatura no superior a 30°C, proteger de la luz solar y olores fuertes

7. VITA UTIL

12 meses, en condiciones normales de almacenamiento. 14 meses bajo condiciones controladas: Humedad relativa 50%, temperatura 20° C.

8. ALERGENOS

ALERGENO	PRESENCIA		CERTIFICADO DE AUSENCIA		NOTA
	Si	No	Si	No	
Altramuces y sus derivados		X		X	
anhídrido sulfuroso y sulfitos		x		X	
Apio y sus derivados		X		X	
BHA/BHT		X		X	
Cacahuetes (Maní) y sus derivados		X		X	
Cacao		X		X	
Carne y sus derivados		X		X	
Cereal con gluten y sus derivados		X		X	
Crustáceos y sus derivados		X		X	
Frutos secos (nueces, avellanas, etc.)		X		X	
Gluten		X		X	
Granos de ajonjolí y sus derivados		X		X	
Huevo y sus derivados		X		X	
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X		X	
Moluscos y sus derivados		X		X	
Mostaza y sus derivados		X		X	
Pescado y sus derivados		X		X	
Proteína vegetal hidrolizada		X		X	
Proteína vegetal texturizada		X		X	
Semillas de sésamo y sus derivados		X		X	
Soja y sus derivados		X		X	




Prodecaña S.A.S.

Nit. 900.052.163-1

PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CAÑA DE AZUCAR

9. ENVASE

Presentación	Bolsa
Descripción	Termoencogible Poliolefina
Peso (g)	0.50
Peso Termoencogible (g)	1.000g
Unidades por caja de cartón	24
	 7707232000015

10. INFORMACION LOGISTICA

Referencia	Panela Redonda Prepartida
Dimensión embalaje (mm)	Diámetro 130 -135 mm - Alto 65 -68 mm
Peso neto caja (g)	24.000
Peso bruto caja (g)	24.400 aproximados
Apilabilidad	Según Requerimiento Cliente
Cajas por pallet	Según Requerimiento Cliente
Cajas FCL 20 ft	Según Requerimiento Cliente
Peso bruto contenedor (Kg)	Según Requerimiento Cliente
Clave caja	C620