

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01			
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	PANELA SABORIZADA PULVERIZADA Y/O GRANULADA
-------------------	---

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000837 / SAP 200001498
	Clasificación	PANELA
	Descripción del Producto	Es la obtenida de la extracción, evaporación y procesamiento de los jugos de la caña de azúcar, elaborada en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, con adición de saborizantes permitidos por el Ministerio de la Protección Social, cualquiera que sea su forma y presentación.

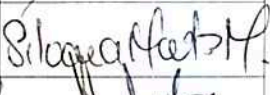
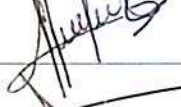
REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Panela pulverizada o granulada con adición de saborizantes permitidos. No se permite la inclusión de azúcar ni de miel en el producto.																																		
Requisitos Físicoquímicos	<div>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</div> <table><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %.</td><td>5.74%</td><td>-</td></tr><tr><td>Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %</td><td>-</td><td>90%</td></tr><tr><td>Proteínas, en % (N x 6.25)</td><td>0.2%</td><td>-</td></tr><tr><td>Cenizas, en %</td><td>1.0%</td><td>-</td></tr><tr><td>Humedad, en %</td><td>-</td><td>5.0%</td></tr><tr><td>Plomo expresado con Pb en mg/kg</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Arsénico expresado como As en mg/kg</td><td>-</td><td>0.1</td></tr><tr><td>SO2</td><td>NEGATIVO</td><td></td></tr><tr><td>Colorantes</td><td>NEGATIVO</td><td></td></tr></table> <div>Requisitos físicoquímicos Panela granulada o en polvo – Resolución 779 de 2006.</div>					Requisitos	Mínimo	Máximo	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %.	5.74%	-	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	90%	Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-	Cenizas, en %	1.0%	-	Humedad, en %	-	5.0%	Plomo expresado con Pb en mg/kg	-		Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1	SO2	NEGATIVO		Colorantes	NEGATIVO	
Requisitos	Mínimo	Máximo																																	
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %.	5.74%	-																																	
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	90%																																	
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-																																	
Cenizas, en %	1.0%	-																																	
Humedad, en %	-	5.0%																																	
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-																																		
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1																																	
SO2	NEGATIVO																																		
Colorantes	NEGATIVO																																		
Requisitos Microbiológicos	<div>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</div> <table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr</td><td>5</td><td>50</td><td>150</td><td>2</td></tr></table> <div>Requisitos microbiológicos Panela- NTC 1311</div>					PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr	5	50	150	2																				
PARÁMETROS	N	m	M	C																															
Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr	5	50	150	2																															
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																		
Otras características del producto	<div>En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos:</div> <div>a) Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras;</div> <div>b) Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas;</div> <div>c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela;</div> <div>d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físicoquímicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.</div>																																		

REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución del Ministerio de Protección Social No.779/2006. Resolución del Ministerio de Protección Social 3462/2008. Resolución del Ministerio de Protección Social 3544/2009. Resolución del Ministerio de Protección Social 4121/2011. NTC 1311. Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000837 Panela Saborizada Bolsa x mínimo 500 gramos. SAP 200001498 Panela Saborizada Bolsa x mínimo 1000 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000837 Unidad *500g embalado en caja *40 Unidades. Debe ser reempacado en sacos de poliolefina por 25 Kilos. SAP 200001498 Unidad *1000g embalado en bulto *25 Kg, Debe ser embalado en sacos de poliolefina por 25 Kilos. El empaque primario debe ser de primer uso y cumplir con NTC 1792 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 683/2012
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		<ul style="list-style-type: none"> Productores Paneleros (Trapiche). Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento, Cumplimiento a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006. Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). Certificado de paz y salvo de Cuota de Fomento Panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela". Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		SEPTIEMBRE 2023
CONTROL DE CAMBIOS		
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	
1	Versión Inicial.	
2	Se le adiciona los requisitos establecidos en la Resolución 779 de 2006 y Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. Se retira el zipper y flexografía al empaque, se cambia presentación al SIC 24332 de granel a reempaque por 1000 g. Se retira condición de declaración de Fecha de Vencimiento y requisito de norma técnica NTC 512-	

	1.																				
3	Se hace cambio en la condiciones de embalaje a declaración de fecha de fabricación y aclarar condiciones de embalaje.																				
4	Se cambian requisitos fisicoquímicos del producto de acuerdo a resolución 779 de 2006. Se incluye el requisito de que no se permite la inclusión ni de azúcar ni de miel en el producto.																				
5	Se ajustan requisitos fisicoquímicos.																				
6	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1311 "PRODUCTOS AGRÍCOLAS PANELA". Se actualiza a solicitar a Productores Paneleros (Trapiche), toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se realiza nota aclaratoria respecto al comercializador.																				
7	Se incluye código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclaran condiciones de presentación por los números SIC. Se aclara rotulación de embalaje y empaque primario. Se incluye el requisito de que no se permite la inclusión ni de azúcar ni de miel en el producto. Se ajusta expedición de documentos por el INVIMA. Se cambia la fecha de vencimiento de 24 meses a 12 meses de vida útil. Se retira Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se adiciona en os términos de vida útil : y entrega con fecha de producción no mayor a un (1) mes. Se adicionan requisitos normativos de cumplimiento. Se baja 50 gramos sobre la presentación de código SIC 37400.																				
8	Se ajustan códigos SIC de acuerdo a referencia de correspondencia en códigos SAP. Se incluye palabra de mínimo en contenido. Se incluye dentro de los Requisitos Microbiológicos: "El producto debe estar libre de hongos, mohos, insectos y roedores" y a su vez se ajustan las los parámetros microbiológicos según la NTC 1311. <table><tr><td>Requisito</td><td>n</td><td>m</td><td>M</td><td>C</td><td>Parámetro</td><td>n</td><td>m</td><td>M</td><td>C</td></tr><tr><td>Recuento de mesófilos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>50</td><td>150</td><td>2</td><td>Recuento de hongos y levaduras,/g</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>2</td></tr></table>	Requisito	n	m	M	C	Parámetro	n	m	M	C	Recuento de mesófilos y levaduras, en UFC/g	5	50	150	2	Recuento de hongos y levaduras,/g	3	200	500	2
Requisito	n	m	M	C	Parámetro	n	m	M	C												
Recuento de mesófilos y levaduras, en UFC/g	5	50	150	2	Recuento de hongos y levaduras,/g	3	200	500	2												
9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el Nombre de PANELA GRANULADA SABORIZADA a PANELA PULVERIZADA Y/O GRANULADA SABORIZADA y la Clasificación de PULVERIZADA SABORIZADA a PANELA. Se ajusta la Descripción del Producto, los Ingredientes, los Requisitos Fisicoquímicos y las Otras características del producto, de acuerdo a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos según la NTC 1311. <table><tr><td>PARÁMETROS</td><td>N</td><td>m</td><td>M</td><td>C</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, /gr</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>2</td></tr></table>	PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento de mohos y levaduras, /gr	3	200	500	2										
PARÁMETROS	N	m	M	C																	
Recuento de mohos y levaduras, /gr	3	200	500	2																	
10	Se actualizan formato a PA-FO-75. Se retiran códigos SIC 23473 y SIC 37401 por no estar en uso en la entidad. Se modifica la solicitud de certificado de Paz y salvo al fomento panelero a Certificación de pago. Se incluye el código SAP 200001498 bulto x 25 Kg Reempacado x 1 Kg. Se retira el código SAP 200000524 Panela Saborizada paca x 50 kg, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del Trabajo y Seguridad Social recomienda no sobrepasar los 25 kg de carga.																				
11	Cambio de formato de GAB-PSC-FO-02 al formato PA- FO.75. En certificaciones se adiciona el registro sanitario del producto. Se modifica código SAP 200000524 panela pulverizada x kg, por 200001498 panela pulverizada x kg.																				
12	Se ajusta control de cambios: Eliminando información de cambios de la última fecha técnica actualizada el día 25 de Noviembre de 2020, ya que traía cambios de panela y panela granulada sin sabor, por lo que se continua el historial en esta FTP con el historial de cambios que traía la FTP actualizada el 14 octubre 2020 para el producto Panela saborizada pulverizada y/o granulada. Más los cambios que se realizaron en el mes de Noviembre. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta la información de vida útil y empaque cambiada por error de digitación. Se ajusta requerimientos de vida útil. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.																				
13	Se actualiza a formato PA-FO-75 Version N° 01 En requisitos normativos se incluyen Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.																				

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 SEP 2023	

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	28 SEP 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabián Ernesto Pongota Castro	28 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montánchez Montenegro	28 SEP 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	28 SEP 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernández	28 SEP 2023	