

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 3	
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	PANELA
-------------------	--------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002252 / SAP 200002253 SAP 200002254/ SAP 200001497
	Clasificación	PANELA
	Descripción del Producto	Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Jugo de Caña de Azúcar 100 %.				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
		REQUISITO		PARÁMETROS		
			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					
Requisitos físicoquímicos Panela – Resolución 779 de 2006						
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:					
	PARÁMETROS		N	m	M	C
	Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr		5	50	150	2
Requisitos microbiológicos Panela- NTC 1311						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: a) Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; b) Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; 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; d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.					
REQUISITOS NORMATIVOS		Res No.779/2006, Res 3462/2008, Res. 3544/2009, Res 4121/2011, NTC 1311, Res 2546/ 2004, Decreto del Ministerio y Protección Social 3075 de 1997.				

[Handwritten signature]

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002253 Panela Cuadrada * 300 G , embalada caja *80 unidades SAP 200002252 Panela Cuadrada * 250 G, embalada caja *80 unidades SAP 200002254 Panela Redonda * 1 Lb, Embalada Caja *40 Unidades SAP 200001497 Panela Cuadrada * 1 Lb, embalada caja *40 unidades
	Empaque y/o Embalaje	Cada unidad de producto debe ser empacado en: polipropileno termoencogido o polipropileno biorientado empacado en tecnología Flow Pack. El material de empaque debe cubrir completamente el producto y protegerlo frente a la contaminación.
	Rotulado	El rotulado puede estar impreso en la bolsa o con adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 779 de 2006.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la 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	<p>Productores Paneleros (Trapiche)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). - 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. - Presentar certificación de pago de cuota de fomento panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela".
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	Noviembre de 2021
-----------------------------	--------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	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 Prácticas, 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.
3	<p>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 amplía a mínimo 4 meses de vida útil de la panela. Se aclaran condiciones de presentación por los números SIC. Se aclara rotulación de embalaje y empaque primario. Se adiciona la presentación de panela redonda por 300 gramos. Se ajusta expedición de documentos por el INVIMA. Se retira requisitos. Se debe cumplir con las condiciones mínimas de información en el embalaje secundario con los requisitos de rotulado que se establecen a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Nombre completo del producto e ingredientes; b) Marca comercial; c) Nombre y ubicación del trapiche panelero; d) Número de lote o fecha de producción; e) Condiciones de conservación; f) Declaración del contenido neto, de acuerdo con la normatividad vigente. <p>Se ajusta vida útil de un mes a seis meses con fecha producción no mayor a un mes. Se adicionan requisitos normativos de cumplimiento.</p>
4	Se ajustan códigos SAP de acuerdo a las presentaciones referidas en el listado de materiales. Así mismo, se cambian los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y las otras características del producto de acuerdo a la NTC 1311.

	Requisito				Parámetro			
	n	m	M	C	n	m	M	C
	Recuento de mesofilos y levaduras, en UFC/g				5	50	150	2
	Recuento de hongos y levaduras, /g				3	200	500	2
COMPONENTE	VALORES		Parámetro		Minimo		Maximo	
	Min	Max						
Humedad (%)	-	5.0	Color en % T (550 nm)		30	85		
Cenizas (%)	1	-	Humedad en %		-	5		
Azúcares totales (Sacarosa) (%)	-	90	Azúcares reductores en %		5.0	12		
Azúcares reductores (Glucosa) (%)	5.0	-	Azúcares Totales (Sacarosa) en %		73	90		
Proteína (%) (Nx6.25)	0.2	-	Proteína en % (Nx6.25)		0.2	-		
Potasio (mg/100g)	100	-	Cenizas en %		0.8	1.9		
Calcio (mg/100g)	10	-	Pomo expresado como Pb en mg/kg		-	0.2		
Fósforo (mg/100g)	5	-	Asenado expresado como As en mg/kg		-	0.1		
Colorantes	Negativo							

Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato.

Se ajusta el Nombre de PANELA a PANELA CUADRADA y la Clasificación de BLOQUE a PANELA.

Se ajusta la Descripción del Producto, los Requisitos Físicoquímicos 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.

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 en UFC / gr	5	50	150	2

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Meo	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 DIC 2021	

1900. 1900. 1900.

1900. 1900. 1900.

1900. 1900. 1900.

1900. 1900. 1900.

1900. 1900. 1900.