



		FICHA TECNICA		PLAN HACCP	
		Aprobado por: Area de Calidad	Versión: Segunda	PH01	
NOMBRE		PANELA PULVERIZADA NATURAL			
NOTIFICACION SANITARIA		NSA-0007294-2019			
1. DESCRIPCION FISICA		Producto granulado obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros			
2. INGREDIENTES PRINCIPALES		Jugo de caña de Azucar deshidratado.			
3. CARACTERISTICAS					
ORGANOLEPTICAS	FISICOQUIMICAS	MICROBIOLOGICAS			
<b>Color :</b> La panela presenta coloración en los diferentes tonos de amarillo ocre y caramelo pardo o claro, pardo y oscuro, dependiendo de la variedad de la caña. <b>Sabor y olor:</b> Característicos de la panela	Humedad: 3.09 %	Libre de microorganismos Patogenos			
<b>Textura:</b> La panela presenta consistencia firme y dureza, las cuales están determinadas por la concentración de cristales de sacarosa formados durante el proceso.					
Contaminantes		Alergenos			
Las materias primas utilizadas estan libres de metales pesados en cantidades que puedan constituir riesgos para la salud.		Libre de sustancias que contengan alergenos.			
El producto ha pasado por procesos de SOSTENIBILIDAD.					
4. INSTRUCCIONES DE MANIPULACION Y CONSUMO		<b>Preparacion:</b> Producto listo para el consumo, sujeto a diferentes preparaciones (frio : como refresco, caliente : como infusion , directamente del sobre como golosina).			
		<b>Manipulacion:</b> Evite realizar su manipulación bajo condiciones antiigienicas evitando asi riesgos de contaminación cruzada que deterioren la calidad e inocuidad del producto. Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible .La distribución se realiza en vehiculos limpios, sobre estibas,que garanticen la inocuidad y la calidad del producto.			
		<b>Consumidores Potenciales:</b> Puede ser consumido por la población en general, mayores de 2 años ,exemptuando a individuos, que por problemas de salud, tengan proscrito este tipo de alimento.			
		<b>Almacenamiento y Transporte:</b> Se recomienda almacenar a temperatura ambiente, y separado de sustancias que puedan trnasferir olor o sabor al producto y asi garantizar su conservación. Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible .La distribución se realiza en vehiculos limpios, destinados unicamente para este fin,que garanticen la inocuidad y la calidad del producto.			
5. PRESENTACIONES DISPONIBLES		Bolsa de Polipropileno X 5 Kg, 2Kg, 1Kg, 500 g, 400g, 200g. Sobres Papel Laminado DE 6 gr, PACA DE 10 PQTES X 100 SOBRES C/U.			
6. VIDA UTIL		12 meses, en condiciones óptimas de almacenamiento.			
7. USO PREVISTO Y NO PREVISTO		Uso industrial, en mezcla con otros productos como café, fécula de maíz; elaboración de chocolate en barras, gelatina entre otros. En preparaciones instantáneas, frías o calientes como elagua de panela, coladas, refresco, salsas y también usada en cosmética. Es un endulzante natural de jugos y es especialmente útil para la preparación de limonada natural. <b>No previsto :</b> Consumo del producto después de la fecha de vencimiento, uso del producto almacenado en condiciones inapropiadas que alteren sus características sensoriales,fisicoquímicas y microbiológicas. NO APTO PARA DIABÉTICOS.			
Elaborado por:		Area de Calidad -			