



## EMPACADORA DE PANELA LA MARIA

### SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

FECHA

01/06/2018

**11.FICHAS TECNICAS**

Página 1 de 2

### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

<b>Nombre Del Producto</b>	PANELA
<b>Descripción del producto</b>	Producto obtenido por evaporación y concentración de los jugos de caña de azúcar elaborado exclusivamente en los establecimientos denominados Trapiches. Puede encontrarse en diversas presentaciones: sólida (de acuerdo al molde utilizado puede ser cuadrada, redonda, etc), granulada y pulverizada. Se caracteriza por su alto contenido nutricional lo que hace de la panela un alimento natural de elevado valor energético.
<b>Clasificación resolución 719 de 215</b>	<b>Grupo .....11</b> <b>Categoría.....3</b> <b>Sub-categoría..2</b> <b>Riesgo: BAJO</b> <b>NOTIFICACION SANITARIA:</b>
<b>Composición</b>	Jugo De Caña, Guácimo Y/O Cadillo, Aceite Vegetal (Antiespumante).
<b>Sustancias prohibidas en la composición del producto.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hidrosulfito de Sodio o blanqueadores (Clarol)</li> <li>• Colorantes (anilinas) o sustancias tóxicas</li> <li>• Grasas saturadas de origen animal</li> <li>• Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, jarabe de maíz, panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela</li> <li>• Cualquier sustancia química que altere su valor nutricional o afecte la salud.</li> </ul>
<b>Material de empaque</b>	Empaque primario: bolsa de polietileno de baja densidad. Embalaje: caja de cartón corrugado de primer uso.