

Inversiones y Servicios AMCA SAS, Panela La Gloria
Bogotá, Colombia. Carrera 7 #180-75, modulo 1, local 6.

Tel: (571) 6716799/ (57) 3214660380

Nit: 900612102-4

www.panelalagloria.com

FICHA TECNICA: PANELA PULVERIZADA NATURAL

Nombre del producto:	Panela La Gloria pulverizada natural, bulto x25 kg / Bolsa x500 gr / Sachet x6 gr
Calidad:	Cumplir con el registro INVIMA y aprobación de visita sanitaria. Cumplir con las características, microbiológicas, fisicoquímicas y sensoriales.
Generalidades:	<ul style="list-style-type: none">- Ingredientes: Jugo deshidratado de caña de azúcar.- Tiene gran cantidad de vitaminas y minerales además de aportar glucosa, fluctuosa, calcio, magnesio, cobre y zinc.- Es una panela cien por ciento natural extraída de la caña de azúcar.- Humedad: Entre el 2% y el 3%- Granulometría criba: 18-20
Requisitos generales:	<ul style="list-style-type: none">- Su color varía ligeramente entre un lote de producción y otro.- Se debe mantener en un lugar fresco y seco.
Vida Útil del producto	12 meses
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none">- Panela pulverizada natural en doble bolsa de polipropileno calibre 6- Caja calibre 790 con recubrimiento antihumedad x 16 unidades de panela pulverizada natural en bolsas Bopp laminado. Caja de cartón corrugado en perfecto estado libre de olores y contaminantes, limpio y seco.- Sachet Bopp x6 gr. Caja de cartón corrugado calibre 790 con recubrimiento antihumedad en perfecto

	estado libre de olores y contaminantes, limpio y seco.
--	--

Características Físicoquímicas:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5,74%	-
Azúcares no reductores, expresados en sacarosa, en %	-	90%
Proteínas, en porcentaje (N x 6,25)	0,2%	-
Cenizas en %	1%	-
Humedad en %	-	5%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0,2
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0,1
SO2		Negativo
Colorantes		Negativo

Características microbiológicas:

Descripción	Recuento Mohos UFC/g/ml	Recuento levaduras UFC/g/ml
ICONTEC NTC 1311 tercera actualización panela, productos agrícolas	50-150	50-150

Características sensoriales:

Sabor: Dulce, característico del producto sin presencia de sabores extraños.

Olor: Dulce, característico del producto sin presencia de olores extraños.

Color: Marrón claro, característico del producto.

Textura: Granulada, sin presencia de partículas extrañas.

LA GLORIA[®]