

<b>FICHA TECNICA</b>	<b>DC-M-023- V01</b>
----------------------	----------------------



### PAÑELA EN BLOQUE



<b>PROVEEDOR</b>	Productos Agroindustriales S A S	<b>FABRICANTE</b>	Productos Agroindustriales S A S
<b>PAIS DE ORIGEN</b>	COLOMBIA		
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	REDONDA. Presentación: ( 500g -750g-900 g y 1000 g) - Empaque: (Bolsa termoencogible). Embalaje: Papel Kraft X 24 unidades. Peso Neto: 18 kg 21.6 kg y 24 kg		
<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	La pañela en bloque en sus diferentes presentaciones (cuadro, pastilla, panelín, redonda, piloncillo) es el producto sólido de su forma característica, obtenido de la evaporación abierta del jugo de las mejores cañas paneleras, cultivadas y procesadas de manera artesanal y libre de aditivos químicos.		
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSAQ16I1615		
<b>ROTULADO</b>	Nombre del producto, Ingredientes, Peso Neto, Fecha de Vencimiento, Lote, Condiciones de conservación, País de Origen, Datos de contacto del productory ubicacion de la produccion.		
<b>PROCESO</b>	Recepción y almacenamiento de materias primas (caña de azúcar) e insumos (coadyuvantes de elaboración, empaques, otros) Extracción del jugo y preclarificación Clarificación y evaporación Concentración de miel Batido Moldeo Enfriamiento Empaque Almacenamiento Distribución	<b>VIDA ÚTIL</b>	8 meses en condiciones establecidas de almacenamiento y transporte
<b>COMPOSICIÓN:</b> Jugo de caña deshidratada (Pañela)			

#### CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES Y / O TOLERANCIAS	METODO DE ENSAYO
Humedad (%)	Máximo 9%	AOAC 925.45 Modified. 16th Ed.
Azúcares No Reductores (expresados como % sacarosa)	Máximo 83%	AOAC 923.09
Azúcares reductores (expresados como % de glucosa)	Mínimo 5.5%	AOAC 925.42
Proteínas, en % (N X 6.25)	Mínimo 0.2%	AOAC 981.10
Cenizas, en %	Mínimo 0.8%	AOAC 900.02
Sulfitos	Negativo	AOAC 975.32
Colorantes	Negativo	

#### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES Y / O TOLERANCIAS	METODO DE ENSAYO
Color	Marrón	Sensorial
Aroma	Característico	Sensorial
Sabor	Dulce	Sensorial

DELICAINA S.A.S

Sedimentos	< 2% en sedimentos sobre peso de panela utilizado en la mezcla	Sensorial
------------	--	-----------

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES Y / O TOLERANCIAS	METODO DE ENSAYO
Mohos y Levaduras (UFC/g)	50 -150	NTC 4132

<b>INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN</b>	Este producto es un endulzante natural y puede ser consumido directamente y como materia prima para preparaciones gastronómicas (coctelería, platos fuertes, industria de panificación). También puede prepararse en dilución para consumo omo bebida caliente ó fría.
-------------------------------------	--

<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>	Almacenar y transportar en lugares secos, ventilados y limpios (HR <65%; 20 ° C). Mantener lejos de la luz fuerte, la humedad, presencia de animales, plagas y sustancias tóxicas.
---	--

<b>FECHA</b>	ABRIL. 26 -2020
<b>PREPARADO POR</b>	CESAR AUGUSTO GOMEZ LOPEZ
<b>REVISADO POR</b>	CESAR AUGUSTO GOMEZ LOPEZ

**Productos Agroindustriales S A S**  
 Tebaida - Quindio - Móvil: 3208653431  
 Colombia