



SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

Código: SIG-PPA-GIA-FT-001

FICHA TÉCNICA

Versión: 01

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Emisión: 01-08-2020

Página: 1 de 5

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: PANELA GRANULADA ORGÁNICA O AZÚCAR INTEGRAL

ORIGEN: PERÚ

DESCRIPCIÓN: Es un producto obtenido de la evaporación, concentración y cristalización del jugo de la caña de azúcar, constituido por una mezcla de cristales muy pequeños de sacarosa y azúcares reductores.

CLIENTE: Clientes Nacionales

CERTIFICACIONES: ORGÁNICO – COMERCIO JUSTO - SPP

PRODUCTORES: 2020

Composición	Materia Prima: Jugo de Caña de Azúcar		
	Aditivo: Regulador de pH		
Estructura Física, Química y Microbiológica	Físico Químicas	Valor	
		Min.	Máx.
	Humedad % (m/m)	-	2.5
	Azúcares reductores % (m/m)	4	6
	Azúcares Totales % (m/m)	93	
	Polarización	75	93
	Impurezas insoluble (mg/Kg)	-	5000
Cenizas % (m/m)	0.9	3.0	

ELABORADO POR:

Equipo HACCP

REVISADO POR:

Gerente del SIG

APROBADO POR:

Gerente del COA

El presente documento no puede ser reproducido en su totalidad, ni en ninguna de sus partes por lo que la empresa se reserva el derecho de iniciar cualquier proceso legal.


SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

Código: SIG-PPA-GIA-FT-001

FICHA TÉCNICA

Versión: 01

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Emisión: 01-08-2020

Página: 2 de 5

Estructura Física, Química y Microbiológica	MINERALES		
	<i>Hierro (mg/kg)</i>	20	-
	<i>Fósforo (mg/kg)</i>	50	-
	<i>Calcio (mg/kg)</i>	100	-
	<i>Potasio (mg/kg)</i>	3000	-
	Color ICUMSA	50 000	69 000
	Granulometría	0.5 / 1.4 < 37% y 0.5 / 0.85 < 28%	
	Microbiológicas	Valor	
		Límite por g	
	<i>Aerobios Mesófilos (ufc/g)</i>	Máx 10 ³	
	<i>Mohos (ufc/g)</i>	< 10 a 10	
	<i>Enterobacterias (ufc/g)</i>	< 100	
	<i>Levaduras (ufc/g)</i>	< 50 a 50	
	Valor Nutricional	Valor	
Valor energético	383 Kcal		
Método de Preservación	Tratamiento térmico por concentración de: 120 – 130 °C x 5 min.		
Envase Interior	Bolsas de polietileno de 1, 5, 25 y 50 kg.		
Envase Exterior	Sacos de polipropileno de 25 y 50 kg.		
Condiciones de Almacenamiento	A temperatura ambiente en seco, una vez abierto el envase consérvese bien tapado en un lugar fresco, seco y limpio.		
	Evitar exposición a rayos solares.		
	Almacenar las cajas sobre parihuelas.		
Método de Distribución	En contenedores cerrados de 40 y 20 pies, con precinto de seguridad, a temperatura ambiente.		
	La carga debe mantenerse protegida del polvo, Humedad y exposición al sol.		
	Transporte de carga seca para alimentos.		

ELABORADO POR:

Equipo HACCP

REVISADO POR:

Gerente del SIG

APROBADO POR:

Gerente del COA

El presente documento no puede ser reproducido en su totalidad, ni en ninguna de sus partes por lo que la empresa se reserva el derecho de iniciar cualquier proceso legal.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	Código: SIG-PPA-GIA-FT-001
	FICHA TÉCNICA	Versión: 01
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Emisión: 01-08-2020
		Página: 3 de 5

Duración en Almacén / Fecha de Vencimiento	3 años a partir de la fecha de Producción.
Requisitos Específicos para Etiquetado	Fecha de Vencimiento: día / mes / año + 3.
	Registro sanitario.
	Lote: día / mes / año.
	Ingredientes.
	Dirección, RUC y e-mail de la empresa.
	Código de barras.
Uso y Preparación por el Cliente / Consumidor	Formas de Preparación.
	Directo: como edulcorante de bebidas frías o calientes.
	Indirecto: como ingrediente en la elaboración de alimentos.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

- ✓ ARSÉNICO As < 1 ppm
- ✓ COBRE Cu < 1.5 ppm
- ✓ PLOMO Pb < 0.5 ppm

ANÁLISIS DE FILTH TEST

La panela está libre de partículas o materia extraña relacionada con lo siguiente:

- ✓ Insectos enteros
- ✓ Fragmentos de insectos ($\leq 10 / 100g$)
- ✓ Granos enteros o fragmentos
- ✓ Pelo de rata
- ✓ Cabello de otros (mamíferos)
- ✓ Plumasy otros fragmentos asociados
- ✓ Plásticos
- ✓ Fibras sintéticas

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Equipo HACCP	Gerente del SIG	Gerente del COA
<p><i>El presente documento no puede ser reproducido en su totalidad, ni en ninguna de sus partes por lo que la empresa se reserva el derecho de iniciar cualquier proceso legal.</i></p>		


	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	Código: SIG-PPA-GIA-FT-001
	FICHA TÉCNICA	Versión: 01
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Emisión: 01-08-2020
		Página: 4 de 5

LA PANELA ESTÁ LIBRE DE CONTAMINANTES

- ✓ OGM
- ✓ Productos fitosanitarios Reg 834/2007
- ✓ Aceites minerales
- ✓ Glifosato
- ✓ Furanos
- ✓ Cuerpos extraños como: pelos, piedras

LA PANELA NO CONTIENE ALÉRGENOS – EU Reg. 1169/2011

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Equipo HACCP	Gerente del SIG	Gerente del COA
<p><i>El presente documento no puede ser reproducido en su totalidad, ni en ninguna de sus partes por lo que la empresa se reserva el derecho de iniciar cualquier proceso legal.</i></p>		

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	Código: SIG-PPA-GIA-FT-001
	FICHA TÉCNICA	Versión: 01
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Emisión: 01-08-2020
		Página: 5 de 5

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Equipo HACCP	Gerente del SIG	Gerente del COA
<p><i>El presente documento no puede ser reproducido en su totalidad, ni en ninguna de sus partes por lo que la empresa se reserva el derecho de iniciar cualquier proceso legal.</i></p>		