




# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Preparado: Equipo de Calidad

Fecha: ABRIL 2024

Versión: II 2024

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>PANELA GRANULADA</b>				
<b>RAZÓN SOCIAL</b>	<b>MISK'Y SAY S.A.C</b>				
<b>DIRECCIÓN</b>	Mza. J Lote. 20 Urb. La Albofada-Piura				
<b>RUC</b>	20606926694				
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La panela es un tipo de azúcar considerado como el más puro, natural y artesano, sin blanquear y sin refinar, elaborada directamente a partir del jugo extraído de la caña de azúcar, conservando de esa manera las propiedades nutritivas de la caña (minerales y vitaminas). La producción de panela granulada se elabora respetando el medio, bajo las normativas de certificación orgánica.				
<b>PROCEDENCIA</b>	Proveniente del distrito de Jilili, ubicado en la Provincia de Ayabaca Región PIURA.				
<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>Componentes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Método de ensayo</b>	
	Azúcares totales	(g/100g)	93,45	NIP207.039	
	Minerales	Hierro	(mg/kg)(LC=0.028mg/100g)	3,31	NOM-117-SSA1
		Fósforo	(mg/100g)(LC=0.02g/100g)	0,03	AOAC995.11,C45
		Calcio	(mg/kg)(LC=0.5mg/100g)	28,23	AACCMétodo40-70.01
Potasio		(mg/kg)(LC=0,2mg/100g)	829,5	AACCMétodo40-70.01	
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD</b>	<b>Físico-Químicas</b>				
	<b>Características</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Método de ensayo</b>	
	Polimerización a 20°C	(°Z)	94,58	Poicáculo	
	Humedad	%	2,78	NIP207.005	
	Azúcares reductores	g/100g	1,87	NIP208.109	
	Sustancias insolubles	mg/kg	997	NIP207.011	
	Proteínas (Nx6.25)	g/100g	0,87	AACCI46-30.01	
	Cenizas	g/100g	2,54	NIP207.006	
	<b>Microbiológicos</b>				
	<b>Características</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Método de ensayo</b>	
	Aerobios mesófilos	UFC/g	21x10	ICUMSAGS2/3-47	
	Enterobacterias	UFC/g	<10	ICUMSAGS2/3-47	
	Mohos	UFC/g	<10	ICUMSAGS2/3-47	
	Levaduras	UFC/g	<10	ICUMSAGS2/3-47	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>			
	Color	Referenciado de acuerdo al color de la muestra (amarillo ocre, ocre tostado, naranja mineral, sienna, cobie).			
	Sabor y Aroma	Característico de jugo de caña concentrado.			
Textura	Granulado				
<b>FORMULACIÓN</b>	100% jugo de caña de azúcar				
<b>PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES</b>	<b>Tipode envase</b>	Sacos de polipropileno, bolsas de polietileno, bolsas Kraft			
	<b>Presentación</b>	30Kg, 25kg, 10Kg, 5Kg, 1Kg y 500g			
<b>VIDA ÚTIL ESTIMADA</b>					
				24 meses	

<b>CONSIDERACIONE SPAR AELALMACENAMI ETOy CONSERVACIÓN</b>	<i>Almacenaíseenunlugaíseco,limpio,alejadosustanciastoxicas,ventiladosinexpocicióndíectaalaluz,nilahum edadenestivasa15cmdelpisoy10cm delapaíed.</i>
--	--

**FORMASDECONS  
UMO**

*Uso industrial para la elaboración de chocolate en bañía, diferentes productos de fécula, como edulcorante en preparaciones instantáneas frías o calientes como iéscos, salsas y también usada en cosmología como exfoliante.*