

Registro Sanitario

F4000516N/AE0AI

Nombre Comercial

Panela granulada

Origen

Caña de azúcar
variedad negra -
criolla

Latitud

Valle de
Condebamba -
Cajabamba -
Cajamarca

Altitud

2,200 m.snm

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

Grasa (g/100g)	0,0	Carbohidratos (g/100g)	94,9
Proteína (g/100g)	0,8	Humedad (g/100g)	2,4
Cenizas (g/100g)	1,9	Energía Total (Kcal/100g)	382,8
% Kcal. Proveniente de grasa	0,0	% Kcal. Proveniente de carbohidratos	94,8
% Kcal. Proveniente de proteína	0,8		

CARACTERISTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Azúcar (sacarosa) g/100g	82,9
Calcio (Ca) mg/100g	167,3
Magnesio (Mg) mg/100g	61,5
Potasio (K) mg/100g	221,6
Fósforo (P) mg/100g	26,7

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

N. de Enterobacteriaceae	<10	Estimado	<10
(UFC/g) N. de Mohos (UFC/g)	Estimado	<10	
N. de Levaduras (UFC/g)	Estimado	<10	
N. de Aerobios Mesófilos (UFC/g)	Estimado		

Descripción

La panela granulada es el jugo que se extrae de la caña de azúcar, la cual es deshidratada y se cristaliza en un proceso de evaporación. Este tipo de azúcar no sufre ningún tipo de refinamiento ni proceso químico; únicamente procesos físicos que permiten preservar los nutrientes y minerales de la caña de azúcar.

LOTE DE PRODUCTO:LT

002023030 FECHA DE

PRODUCCIÓN: 01/12/23

FECHA DE VENCIMIENTO:
01/12/24

USOS DEL PRODUCTO

Reemplazante saludable de la azúcar convencional/refinada

En repostería

Bebidas frías o calientes como jugos, batidos e infusiones

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Vida útil 12 meses

Condiciones de almacenamiento Conservar en lugar fresco y seco, alejado de la luz solar