



BOLSA
MERCANTIL
DE COLOMBIA

DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES

Nombre del Producto (SIBOL)	PANELA cód. 40457																																
Nombre Comercial del Producto	PANELA SAP 200000520 SAP 200000521 SAP 200000525																																
Calidad	Requisitos Normativos: Resolución del Ministerio de Protección Social No.779/2006. Resolución del Ministerio de Protección Social 3462/2008. Resolución del Ministerio de Protección Social 3544/2009. Resolución del Ministerio de Protección Social 4121/2011. NTC 1311.																																
Generalidades	Clasificación: Panela Descripción del Producto: Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones.																																
Requisitos Específicos	Ingredientes: Jugo de Caña de Azúcar Requisitos Físicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %</td><td>5,5%</td><td>–</td></tr><tr><td>Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %</td><td>–</td><td>83%</td></tr><tr><td>Proteínas, en % (N x 6.25)</td><td>0,2%</td><td>–</td></tr><tr><td>Cenizas, en %</td><td>0,8%</td><td>–</td></tr><tr><td>Humedad, en %</td><td>–</td><td>9,0%</td></tr><tr><td>Plomo expresado con Pb en mg/kg</td><td>–</td><td>0,2</td></tr><tr><td>Arsénico expresado como As en mg/kg</td><td>–</td><td>0,1</td></tr><tr><td>SO₂</td><td colspan="2">NEGATIVO</td></tr><tr><td>Colorantes</td><td colspan="2">NEGATIVO</td></tr></tbody></table> <p>Requisitos físicoquímicos Panela - NTC 1311</p> Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:	REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5,5%	–	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	–	83%	Proteínas, en % (N x 6.25)	0,2%	–	Cenizas, en %	0,8%	–	Humedad, en %	–	9,0%	Plomo expresado con Pb en mg/kg	–	0,2	Arsénico expresado como As en mg/kg	–	0,1	SO ₂	NEGATIVO		Colorantes	NEGATIVO	
REQUISITO	PARÁMETROS																																
	MÍNIMO	MÁXIMO																															
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5,5%	–																															
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	–	83%																															
Proteínas, en % (N x 6.25)	0,2%	–																															
Cenizas, en %	0,8%	–																															
Humedad, en %	–	9,0%																															
Plomo expresado con Pb en mg/kg	–	0,2																															
Arsénico expresado como As en mg/kg	–	0,1																															
SO ₂	NEGATIVO																																
Colorantes	NEGATIVO																																

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr	5	50	150	2

Requisitos microbiológicos Panela - NTC 1311

Requisitos nutricionales: No aplica

Otras características del producto: En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos:

- Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras;
- Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas;
- Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela;
- Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.

Condiciones de Transporte y Almacenamiento: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.

Vida Útil: Mínimo seis (6) meses desde la fecha de fabricación y entrega con fecha de producción no mayor a un (1) mes.

Requisitos del Comitente Vendedor: CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

Productores Paneleros (Trapiche)

- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento, Cumplimiento a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006.

- Certificado de paz y salvo de Cuota de Fomento Panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela".

Empaque y rotulado

Empaque: Cada unidad de producto debe ser empacado en: polipropileno termoencogible. El material de empaque debe cubrir completamente el producto y protegerlo frente a la contaminación.

Rotulado: El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005. Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto.

Presentación

Contenido:

SAP 200000520 Caja de cartón corrugado x 40 Unidades en empaque individual para presentación de 500 gramos.

SAP 200000521 Caja de cartón corrugado x 80 Unidades en empaque individual para presentación de 250 gramos.

SAP 200000525 Caja de cartón corrugado x 40 Unidades en empaque individual para presentación de 500 gramos.

Presentación del Producto:

SAP 200000520 - Cuadrada por 500gr.

SAP 200000521- Cuadrada por 250gr.

SAP 200000525 – Redonda por 500gr.