

| | | |
|---|-----------------|--------------------|
|  | <h1>PANELA</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: AZU-PL | Pág. 1 de 3 |

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

| | | |
|-----|----------------------|--|
| 1.1 | Denominación técnica | Panela granulada |
| 1.2 | Tipo de alimentos | No Perecible. |
| 1.3 | Grupo de alimentos | Azúcares. |
| 1.4 | Descripción General | <p>Es el producto en forma de cristales sueltos, obtenido por evaporación, concentración y cristalización del jugo de la caña de azúcar, sin ser sometido a operaciones de refinación. La granulación se consigue mediante enfriamiento y batido en la etapa final de cristalización.</p> <p>En la elaboración de panela no se permite el uso de azúcar ni de miel procedente de ingenios azucareros. Asimismo, no se debe usar compuestos azufrados ni aditivos como hidrosulfito de sodio, hiposulfito de sodio ni otra sustancia química para blanquear el producto. Solo se usa aditivos reguladores del pH del jugo de la caña de azúcar, permitidos por el <i>Codex Alimentarius</i>.</p> <p>En la elaboración de panela no se permite el uso de colorantes naturales, artificiales ni colorantes idénticos a los naturales.</p> |



2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

| Características | Especificación | Referencia |
|-----------------|---|---|
| Color | De acuerdo a la naturaleza del producto (*), desde amarillo claro hasta el marrón. | NTP 207.200.2013 PANELA GRANULADA. Definiciones y Requisitos. |
| Sabor y olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, libre de sabores y olores extraños. | |
| Aspecto | Libre de materias extrañas, no debe estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos. | |

(*) Variedad de la caña, condiciones agroecológicas, proceso de elaboración.

2.2. Características Físico Químicas

| Características | Especificación | | Referencia |
|------------------------------|----------------|------|---|
| | Mín. | Máx. | |
| Polarización | 69 | 93 | NTP 207.200.2013 PANELA GRANULADA. Definiciones y Requisitos. |
| Humedad (% m/m) | - | 4 | |
| Azúcares reductores (% m/m) | 5 | - | |
| Azúcares totales (% m/m) | - | 93 | |
| Impurezas insolubles (mg/kg) | - | 5000 | |
| Proteínas (N x 6,25) (% m/m) | 0,2 | - | |
| Cenizas (% m/m) | 1 | - | |

| | | |
|---|----------------|------------------------|
|  QaliWarma <small>www.calwarma.gob.pe</small> | PANELA | ESP-003-PNAEQW- UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: AZU-PL | Pág. 2 de 3 |

| | | | |
|-----------|-----------------|------|---|
| Minerales | Hierro (mg/kg) | 20 | - |
| | Fósforo (mg/kg) | 50 | - |
| | Calcio (mg/kg) | 100 | - |
| | Potasio (mg/kg) | 1000 | - |

2.3. Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|--------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Aerobios mesófilos | 1 | 3 | 5 | 2 | 4×10^2 | 2×10^3 |
| Enterobacteriaceas | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10^2 |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 | 20 |
| Levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10^2 |

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio VI.2 Azúcar rubia doméstica y chancada.

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-----------------------|-------|--|---|
| Envase primario | Bolsa | Poliétileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado. | Hasta 1.00 kg |
| Envase secundario | Bolsa | Poliétileno (PE). | De acuerdo a lo establecido por el fabricante |
| Embalaje opcional (*) | Bolsa | Poliétileno (PE). | |
| | Sacos | Polipropileno. | |

(*) El embalaje utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.



| | | |
|---|-----------------|--------------------|
|  | <h1>PANELA</h1> | ESP-003-PNAEQW-UOP |
| Versión N° 03 | CÓDIGO: AZU-PL | Pág. 3 de 3 |

- Código de Registro Sanitario.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- 4.1 Copia simple de la consulta web o del Certificado del Registro Sanitario del producto, modificaciones y ampliaciones, según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- 4.2 Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.
- 4.3 Original o copia expedida (no fotocopia) o copia legalizada notarialmente del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original o copia simple de los informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los certificados o informes de inspección deben especificar que el muestreo se realiza de acuerdo a la NTP – ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65 (para efecto de extracción de la muestra). Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Análisis Organoléptico y Físico químico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y físicos químicos es por una vía.

Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositar, salvo indicación expresa en la norma.

Se aceptan certificados o informes de inspección o informes de ensayo, con fecha de emisión no mayor a seis (06) meses, los mismos que deben estar vigentes durante el periodo de liberación correspondiente; asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección y/o informes de ensayo.

