

TECHNISCHES DATENBLATT FÜR BIO PANELA



Version:	Ausstellungsdatum:	Code:	Verantwortung:
004	22 Abril de 2010	FT-ID-05	Forschung & Entwicklung

Handels Name	BIO PANELA		
Spezifikation	Bio gepulverte PANELA, nicht raffiniertes dehydrierte Zuckerohrstaft		
Sanitär Register	RSIAB09M00194		
Feuchtigkeit im original Verpackung	Da Panela ein hygroskopisches Produkt ist, die Feuchtigkeit kann zwischen: 1,5 - 4,5% pendeln		
Aussehen	Pulvriger Feststoff		
Partikelgrösse	1-3 mm	Polarimetrie	90°Z Máx.
Geruch	Typisch	Geschmack	Typisch
		Farbe	Eigen der Panela
Anwendung	Wir empfehlen um eine charakteristische Lösung der Produkt zu bekommen: 2 Esslöffel (25gr) in 240ml Wasser zu lösen. Allgemein ist es als natürlicher Süßungsmittel zu verwenden.		
Stabilität in der Originalverpackung	Licht Ohne Wirkung Calor < 30 °C Luftfeuchtigkeit70%		



Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural
ALIMENTO ECOLÓGICO



BCS ÖKO-GARANTIE



Información Nutricional / Nutrition Facts

Tamaño de la porción / Portion Size		Dos cucharadas (25 g)	
Porciones por envase / Servings		20	
Cantidad por porción / Amount per serving			
Calorías / Calories	80	Calorías Grasa / Fat Calories	0
% Valor Diario / Daily Value*			
Grasa Total / Total Fat	0g		0%
Sodio / Sodium	30mg		1%
Carbohidrato total / Total Carbohydrate	21 g		7%
Fibra Dietaria / Dietary Fiber	0 g		0%
Azúcares / Sugars	21 g		
Proteína / Protein	0 g		0%
Calcio / Calcium	4%	Hierro / Iron	0%
No es una fuente significativa de grasa saturada, grasa trans, colesterol Vitamina A, Vitamina C. Not a Significant source of Saturated Fat, Trans Fat, Cholesterol, Vitamin A, Vitamin C			
* Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2,000 Calorías. Sus valores diarios puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas / *Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your Daily Value may be higher or lower depending on your calorie needs.			
	Calorías / Calories	2.000	2.500
Grasa total / Total Fat	Menos de / Less Than	65 g	80 g
Grasa saturada / Saturated Fat	Menos de / Less Than	20 g	25 g
Colesterol / Cholesterol	Menos de / Less Than	300 mg	300 mg
Sodio / Sodium	Menos de / Less Than	2.400 mg	2.400 mg
Carbohidrato total / Total Carbohydrate		300 g	375 g
Fibra dietaria / Dietary Fiber		25 g	30 g
Calorías por gramo / Calories Per Gram:			
Grasa / Fat	9	Carbohidrato / Carbohydrate	4
		Proteína / Protein	4

Das verpulverte PANELA der Marke DOÑA PANELA® ist ein Produkt, das nicht genetisch veränderte Organismen enthält (GMO), da keine Ihrer Rohstoffe in allen Bereichen der Versorgungskette besitzt.

Mikrobiologische Charakteristik	Merkmale	Parameter
	Hefen und Schimmelpilzen Zahl in UFC/gr	max. 50 UFC/gr - 150 UFC/gr

Gültigkeit ab 30. Januar 2017

TECHNISCHES DATENBLATT FÜR BIO PANELA



Version: 004	Ausstellungsdatum: 22 Abril de 2010	Code: FT-ID-05	Verantwortung: Forschung & Entwicklung
------------------------	---	--------------------------	--

	Merkmale	Parameter
Physikalische-chemische Eigenschaften	Nicht reduzierende Zucker	max. 90% als Saccharose
	Reduzierende Zucker	min. 5,74% als Glukose
	Feuchtichkeit	max. 5%
	Eiweiß	min. 0,2%
	Asche	min. 1%
	Sulfite	Negativ
	Farbstoffe	Negativ
	Blei, in mg/kg	max. 0,2
Arsen, in mg/kg	max. 0,1	
Verpackung	Wellpappe mit doppelt Abdichtkappe + PE Beutel für 5 Kg und 25 Kg. inlet Beutel + Externe PP Decke für Säcke á 10 Kg, 25 Kg und 50 Kg.	PE-
Haltbarkeit	12 Monaten nach Fertigungsdatum. Nach dem Öffnen der Verpackung ist in kurze Zeit zu konsumieren. Bemerkung: unter Bedingungen von 70% HR und 30°C	
Lagerung	Ein kontroll von "first in, first out" führen. Lagerung in Stapeln (Abstand zur Wand min. 60 cm. und min. 15 cm zur Boden). Die Lagerung sollte aus anderen Rohstoffen getrennt halten, um Verunreinigungen zu vermeiden, weg von Quellen der Verschmutzung, starke Gerüche, Feuchtigkeit und hohen Temperaturen. * Stapelung: Grund 5 Kartons x 25 Kg x 9 Kartons in Höhe * Stapelung: 6 Kartons x 20 Kg x 7 Kartons in Höhe.	
Erhaltung und Vorkehrungen	An einem kühlen und trockenen Ort lagern. Nach Öffnung der original Verpackung ist die Panela schnellstmöglich zu verbrauchen. Sobald die Panela seine maximale Feuchtigkeit erreicht wird ihre sensorischen Eigenschaften verlieren. Verzehr Einschränkung für Diabetiker.	
Allergene Erklärung	<i>Doña Panela LTDA verwendet innerhalb Ihre Rohstoffe und deren Prozesse kein Produkt mit Allergene Erklärung</i>	

Gültigkeit ab 30. Januar 2017



Empresa con Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2008

Die Panela von der CORPORACION PANELERA DOÑA PANELA LTDA ist für den menschlichen Verzehr geeignet und wird unter der Dekret 000779 der Ministerium für Sozialschutz geführt. Befolgt den Standards und Regulierungsverfahren NTC 1311 der Lebensmittelindustrie.

Cra 7 No 180-75 Modulo 3 Local 1 y 2 Codabas Norte Tels 674 9204 - 674 9187 Bogotá, Colombia

www.donapanela.com