

FICHA TÉCNICA	
PANELA GRANULADA ÑAN MENKO	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	ASOCIACION DE PRODUCTORES CAFETALEROS DE LAS PAMPAS DE LAS ARADAS PAGAY
NOMBRE DEL PRODUCTO:	ÑAN MENKO
REGISTRO SANITARIO:	F4900618NSDAODE
DESCRIPCIÓN FÍSICA	PANELA GRANULADA
INSUMOS PRINCIPALES	JUGO DE CAÑA DE AZUCAR
TÉCNICA DE ELABORACIÓN	Es un producto obtenido de la evaporación, concentración y cristalización del jugo de caña de Azucar Envasado del Producto Etiquetado del Producto.
TIEMPO DE ELABORACIÓN	6 Horas
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<i>Aspecto: Granulada</i> <i>Sabor: Dulce</i> <i>Color: Marrón Claro</i> <i>Olor: A Caña de Azucar</i>
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<i>Impurezas y otros:</i> <i>Levaduras Numeración.(ufc/g) <10Est</i> <i>Mohos Numeración (ufc/g) <10Est</i>
CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS	<i>Humedad:</i> <i>Humedad (g/100g) 3.75</i>
PRESENTACIÓN, ENVASE Y EMBALAJE	<i>Envase primario: Bolsa de Polietileno, Bolsa de Prolipolileno</i> <i>Envase secundario: Caja de Catón Corrugado</i>
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Su uso es similar al uso del azucar industrial.
ALMACENAJE Y VIDA ÚTIL	Almacenar en lugar fresco y seco. El tiempo de vida util es de 3 años
PERSONAL REQUERIDO PARA LA PRODUCCIÓN	
OTRAS CARACTERÍSTICAS	

