



Ref. 95950021

Panela BIO

biojusto 500 g



Información General del producto

Descripción: Azúcar de caña integral BIO . De Comercio Justo y Agricultura Ecológica.

Origen / organización CJ: CEPICAFE (Perú).

Ingredientes: 100% Azúcar de caña integral no refinada.

Ingredientes ecológicos 100 %. Ingrediente de Comercio Justo 100 %.

Certificado Pequeños Productores y por UE.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten. Sin lactosa. Vegano.

Peso neto: 500 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 17 de diciembre de 2019

Propiedades y características del producto

La **panela granulada** es un alimento verdaderamente nutritivo 100% natural, orgánico y con gran aporte de energía. No pierde sus minerales y vitaminas durante el tratamiento, como sí sucede con el azúcar

Por su alto contenido de hierro ayuda a mejorar el nivel de globulinas en la sangre en personas propensas a la anemia

También tiene cualidades curativas en heridas como cicatrizante, en enfermedades del sistema respiratorio, bronquitis (Agua de panela con limón caliente) y para el hígado.

La principal función del **azúcar** es proporcionar la energía que nuestro organismo necesita para el funcionamiento de los diferentes órganos, como el cerebro y los músculos.

Sólo el cerebro es responsable del 20% del consumo de energía procedente de la glucosa, aunque también es necesaria como fuente de energía para todos los tejidos del organismo. Si ésta descende, el organismo empieza a sufrir ciertos trastornos: debilidad, temblores, torpeza mental e incluso desmayos (hipoglucemia)..

Este azúcar contiene 2.8 mg de hierro (por cada 100 g), es decir, un 20% de la cantidad diaria recomendada.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL 100 g	
VALOR ENERGETICO	1632 kJ / 384 kcal
GRASAS	0,0 g
De las cuáles grasas saturadas	0,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	96,0 g
De los cuáles azúcares	96,0 g
FIBRA ALIMENTARIA	0,0 g
PROTEINAS	0,1 g
SAL	1,0 g

Diferencias nutricionales entre el azúcar blanca y la de caña integral

	Azúcar blanca	Azúcar integral Bio
Sacarosa (g)	99,8	75
Glucosa (g)	0	2,11
Fructosa (g)	0	8
Proteínas (g)	0	0,8
Potasio (mg)	4	850
Magnesio (mg)	0	140
Calcio (mg)	13	120
Fósforo (mg)	0,3	50
Hierro (mg)	0,1	4
Provitamina A (mg)	0	3,9
Vitamina B1 (mg)	0	0,14
Vitamina B2 (mg)	0	0,14
Vitamina B6 (mg)	0	0,4
Vitamina C (mg)	0	38

Información Adicional del producto

Vidal Útil Producto: 21 meses

Fecha Caducidad: Parte posterior del envase

Tipo de Envase: Funda de plástico

Importador: Ethiquable / IDEAS

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco, seco y sin olores.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091729958			509	200	157	45
CAJA	13760091729955	12		6410	171	299	265
PALLET	83760091729954	1440	10	791 195	1860	800	1200

Producción de panela

La tecnología de la producción de panela granulada, se obtiene como resultado de la evaporación del jugo de caña, sin mayor tratamiento. El proceso en general consiste en moler la caña, separar las impurezas, calentar el jugo, descachazar, evaporar hasta el punto de panela, realizar el batido y finalmente el envasado.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Extracción del jugo

Se realizará en un trapiche, lo cual permitirá ganar puntos de extracción. Se debe buscar llegar al 60-65% de extracción, lo que generará una mayor rentabilidad económica en panela.

Clarificación o limpieza

Se efectúa por canaletas, provistos de un tamiz para que las impurezas no ingresen. El jugo obtenido de la molienda de la caña en la fabricación de panela se compone del 18-22% de sólidos solubles, un porcentaje variable menos del 15% de sólidos insolubles y el resto agua.

Descachase

Los jugos son llevados a la pailas, los cuales son depositados sobre lo que constituye la cocina panelera. El guarapo es recibido en un envase, donde adquiere una temperatura de 40 a 60°C; luego se agrega el agente clarificador que es un mucílago de corteza que puede ser de balso. La cachaza que se saca, tiene una buena cantidad de jugo, que luego podría servir para el alimento del ganado.

Concentración del jugo

Esta fase consiste en elevar el contenido de azúcar en el jugo de 20 a 90%, la manera como se lleve a cabo este proceso incide directamente en la textura final de la panela. Cuando el pH del jugo es bajo, se favorece la formación de azúcares reductores que modifican la consistencia final del producto y pueden llegar a impedir su cristalización.

Punteo

Es la fase mediante la cual se da el punto final a la miel para obtener la panela, concentración precisa, que debe romperse como un cristal delgado.

Batido

Obtenido el punto se deposita la miel en otra paila. Allí, la miel se bate constantemente a fin de que aclare y enfríe, darle un color, la consistencia y textura requerida, operación que se efectúa manualmente con paletas de madera. Para granular es necesario llegar a un punto que permita un buen batido y luego un buen desgranado, luego de los cuales serán cernidos y posteriormente ser envasados.

Envasado

Se envasa panela granulada en bolsas Plásticas.

Grupos productores

CEPICAFE (Perú)

Fundación: 15 de Marzo de 1995

Localización: Piura

Estructura: Entidad Gremial 2° grado

Productores: 90 organizaciones y 6.600 productores

Productos: Café, azúcar zumos y mermelada

La Central Piurana de Cafetaleros (CEPICAFE), fue fundada en la ciudad de Piura en 1995 y representa a productores de café y caña de azúcar de la sierra de Piura y del Nor Oriente del Perú, organizados en asociaciones y/o comités de productores, cooperativas agrarias de cafetaleros y otras organizaciones.

CEPICAFE tiene como propósito representar, dirigir y brindar servicios diversos a los productores agropecuarios para contribuir al desarrollo sostenible, mejorar la calidad de vida y contribuir a erradicar la pobreza; en función de las expectativas, aspiraciones y bienestar de la sociedad regional en su conjunto, en particular de los sectores poblacionales de la sierra”.

Los asociados participan de sus decisiones de manera permanente y se sienten representados por sus diversas instancias; Cepicafé es una referencia obligada e influyente para la definición de políticas, proyectos y acciones de las entidades públicas centrales, regionales y locales, las entidades políticas y los gremios empresariales, las universidades y centros de investigación y la opinión pública; convoca aportes y recursos de diversas fuentes, complementarios a los suyos, para llevar a cabo sus actividades.

Especializada en el cultivo del café, la cooperativa quiere desarrollar y comercializar otros productos agrícolas para minimizar los riesgos financieros y teniendo un mono-cultura.

La familia decidió entonces desarrollar dos otros cultivos tradicionales: caña de azúcar y frutas, incluyendo un proyecto de transformación en el lugar de conservas de frutas.

Sobre la nueva certificación de FUNDEPPO



El **Símbolo de Pequeños Productores** es una iniciativa lanzada en el año 2006 por la CLAC (Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de Pequeños Productores de Comercio Justo) con el apoyo del movimiento de Comercio Justo y Economía Solidaria de varios continentes.

Para garantizar el adecuado uso de este Símbolo, las organizaciones de pequeños productores crearon la FUNDEPPO (Fundación de Pequeños Productores Organizados), la cual permite asegurar que este Símbolo realmente beneficie a los pequeños productores, las comunidades y los consumidores.

FUNDEPPO trabaja con organismos y profesionales calificados para certificar de manera independiente y confiable el cumplimiento de las normas del Símbolo.

El sello es un distintivo que identifica a los pequeños productores organizados de América Latina y el Caribe, y que permite al consumidor reconocer sus productos en el mercado.

Representa la alta calidad de los productos de los pequeños productores organizados de su trabajo en favor de una **vida digna** en las comunidades, de las economías locales y de la salud y el medio ambiente de productores y consumidores.

La imagen gráfica del Símbolo de Pequeños Productores representa una casa fuerte y abierta para todos, el equilibrio y la unión entre los productores y los consumidores, entre hombres y mujeres, entre la naturaleza y la vida digna. Sus colores representan el vigor de la tierra, de los cultivos y de la vida nueva, del corazón.

El Símbolo de Pequeños Productores cuenta con una **Declaración de Principios**, donde se enlistan todos los valores que impulsa el Símbolo de Pequeños Productores, diferenciándose de los valores que prevalecen en el mercado globalizado actual:

- ✓ Las organizaciones de pequeños productores participantes funcionan con base en la democracia, la transparencia y el respeto al medio ambiente.
- ✓ Se deben cubrir los costos de la producción sustentable y reconocer el trabajo de los productores en favor de la vida digna de sus familias y del medio ambiente.
- ✓ Los compradores, comercializadoras colectivas de organizaciones de pequeños productores, intermediarios y maquiladores participantes se comprometen seriamente, y de manera transparente, con las Organizaciones de Pequeños Productores, al igual que con los principios y valores del Símbolo de Pequeños Productores.
- ✓ La promoción de la economía local, procurando la generación de mayor valor agregado para los productores y sus comunidades.