



Ref. 95931008

Panela BIO

biojusto saco 25 kg



Información General del producto

Descripción: Azúcar de caña integral sin refinar procedente de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo

Origen / organización CJ: MCCH (Ecuador).

Ingredientes: Jugo de caña de azúcar (100 % panela natural).

Ingredientes de Agricultura Ecológica 100 %. Ingredientes de Comercio Justo 100 %. Libre de GMO (organismos modificados genéticamente).

Certificado por CAAE (Comité de Andalucía de agricultura ecológica) y la UE.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten. Vegano.

Peso neto: 25 kilogramos

Unidades por caja: 1

Fecha Actualización: 24 de julio de 2018

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)..



INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	1611 kJ / 385 kcal
GRASAS	0,0 g
De las cuáles grasas saturadas	0,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	95,0 g
De los cuáles azúcares	94,0 g
PROTEINAS	1,3 g
SAL	0,0 g

Información Adicional del producto

Vidal Útil Producto : 60 meses

Fecha Caducidad : Parte posterior del envase

Tipo de Envase : Saco de papel

Importador : IDEAS. Producto elaborado en Ecuador.

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	8436007105172			25 100	120	400	620
CAJA							
PALLET		20					



LABORATORIO DE ANALISIS DE ALIMENTOS
Y PRODUCTOS PROCESADOS

INFORME DE RESULTADOS

INF.LASA 22-06-16-1017
ORDEN DE TRABAJO No. 003948-16

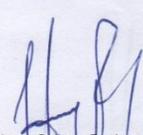
SOLICITADO POR: FUNDACIÓN MAQUITA CUSUNCHIG
DIRECCIÓN: AV. RUMICHACA S26-365 Y MORO
TELÉFONO/FAX: 2670-926
TIPO DE MUESTRA: ALIMENTO
PROCEDENCIA: PLANTA
IDENTIFICACIÓN: PANELA MPPAC 156-16

FECHA DE RECEPCIÓN: 15/06/2016
FECHA DE ANÁLISIS: 15/06-22/06/2016
FECHA DE ENTREGA: 22/06/2016
NÚMERO DE MUESTRAS: UNA (1)
MUESTREO POR: SOLICITANTE
CÓD. DE MUESTRA: 8370-16

REPORTE DE ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO

DETERMINACIÓN DE RESIDUOS PLAGUICIDAS

ITEM	PARÁMETROS	UNIDADES	RESULTADO	MÉTODO DE ENSAYO
ORGANOCOLORADOS				
1	α-HCH	mg/kg	< 2x10 ⁻⁵	EPA 8081 A C.G.
2	β-HCH	mg/kg	< 2x10 ⁻⁵	
3	δ-HCH	mg/kg	< 2x10 ⁻⁵	
4	HCB (Hexaclorobenceno)	mg/kg	< 2x10 ⁻⁵	
5	γ-HCH (Lindano)	mg/kg	< 2x10 ⁻⁵	
6	Heptaclor	mg/kg	< 2x10 ⁻⁵	
7	Aldrin	mg/kg	< 2x10 ⁻⁵	
8	Cis-Heptacloropoxido	mg/kg	< 2x10 ⁻⁵	
9	Trans-Heptacloropoxido	mg/kg	< 2x10 ⁻⁵	
10	Trans-Clordano	mg/kg	< 2x10 ⁻⁵	
11	Cis-Clordano	mg/kg	< 2x10 ⁻⁵	
12	Dieldrin	mg/kg	< 2x10 ⁻⁵	
13	Endrin	mg/kg	< 2x10 ⁻⁵	
14	pp-DDD	mg/kg	< 2x10 ⁻⁵	
15	op-DDT	mg/kg	< 2x10 ⁻⁵	
16	pp-DDT	mg/kg	< 2x10 ⁻⁵	
17	pp-DDE	mg/kg	< 2x10 ⁻⁵	
ORGANOFOSFORADOS				
18	Acefato	mg/kg	< 2x10 ⁻⁴	EPA 8141 A C.G.
19	Clorpirifos	mg/kg	< 2x10 ⁻⁴	
20	Diazinón	mg/kg	< 2x10 ⁻⁴	
21	Dimetoato	mg/kg	< 2x10 ⁻⁴	
22	Etil-Paratión	mg/kg	< 2x10 ⁻⁴	
23	Malatión	mg/kg	< 2x10 ⁻⁴	
24	Metamidofos	mg/kg	< 2x10 ⁻⁴	
25	Monocrotofos	mg/kg	< 2x10 ⁻⁴	
26	Profenofos	mg/kg	< 2x10 ⁻⁴	
27	Triclorfon	mg/kg	< 2x10 ⁻⁴	


Dr. Marco Guijarro Ruales.
GERENTE DE LABORATORIO

LASA se responsabiliza exclusivamente de los análisis, el resultado se refiere únicamente a la muestra recibida en el laboratorio.
Prohibida su reproducción parcial o total por cualquier medio sin permiso por escrito del Laboratorio





LABORATORIO
LASA
LABORATORIO DE ANALISIS DE ALIMENTOS
Y PRODUCTOS PROCESADOS



Servicio de
Acreditación
Ecuatoriano

Acreditación N° OAE LE 1C 06-002
LABORATORIO DE ENSAYO

INFORME DE RESULTADOS

INF. LASA 22/06/2016-5488
ORDEN DE TRABAJO No. 003948-16

SOLICITADO POR: FUNDACION MAQUITA CUSUNCHIG
DIRECCIÓN: AV. RUMICHACA S26-365 Y MORO
TELÉFONO : 2670-926
TIPO DE MUESTRA: ALIMENTO
PROCEDENCIA: PLANTA
IDENTIFICACIÓN: PANELA MPPAC 156-16
CÓD. MUESTRA: 8370-16

FECHA RECEPCIÓN: 15/06/2016
FECHA DE ANÁLISIS: 15 al 20/06/2016
FECHA DE ENTREGA: 22/06/2016
NÚMERO DE MUESTRAS: UNO (1)
MUESTREO: SOLICITANTE

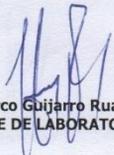
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETROS	UNIDADES	RESULTADO	**VALORES DE REFERENCIA	MÉTODO DE ENSAYO
RECuento DE AEROBIOS TOTALES	UFC/g	40	-	PEE/LASA/MB/03 BAM CAP 3 FDA
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	< 10	< 10	PEE/LASA/MB/20 AOAC 991.14
HONGOS	UPC/g	50	1.0 x 10 ²	PEE/LASA/MB/04 BAM CAP. 18 FDA
LEVADURAS	UPC/g	< 10	1.0 x 10 ²	PEE/LASA/MB/04 BAM CAP. 18 FDA

*Requisitos sanitarios obtenidos de la Norma INEN 2332:2002 PANELA GRANULADA. REQUISITOS.

¹CLASIFICACIÓN: A

Clasificación	Interpretación
A*	Satisfactorio
B	No satisfactorio
C	Potencialmente inseguro


Dr. Marco Guíjarro Ruales
GERENTE DE LABORATORIO

LASA se responsabiliza exclusivamente de los análisis, el resultado se refiere únicamente a la muestra recibida en el laboratorio. Las incertidumbres de los resultados para los ensayos se encuentran disponibles en los registros de Laboratorio LASA. Prohibida su reproducción parcial o total por cualquier medio sin permiso por escrito del laboratorio.

¹Opiniones e Interpretaciones están fuera del alcance de acreditación SAE
Av. de la Prensa N53-113 y Gonzalo Gallo • Teléfonos: 2469- 814 / 2269-012

Juan Ignacio Pareja OE5-97 y Simón Cárdenas • Teléfono: 2290-815 • Celular: 099 9236 287
e-mail: info@laboratoriolasa.com • web: www.laboratoriolasa.com • Quito - Ecuador

Pág. 1 de 1



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 las 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 la panela granulada en bolsas plásticas.

Grupos productores

MCCH (Ecuador)



Origen

Las raíces de MCCH se encuentran en la actual ciudadela Quito Sur. Su origen se remonta a la búsqueda y demanda de tierras para la construcción de viviendas, a mediados de los años 70, por parte del Comité del Pueblo. Sus pobladores también se organizaron para obtener la provisión de servicios básicos, como agua potable, energía eléctrica, alcantarillado, pero también la creación y mantenimiento de equipamiento colectivo como mercados, escuelas, colegios y dispensarios médicos.

Las “políticas de reajuste estructural” diseñadas por el FMI y el Banco Mundial se empezaron a aplicar en Ecuador a partir de los años 80, los efectos no tardaron en hacerse sentir en los sectores populares, presionados por la pérdida del poder adquisitivo y la reducción de fuentes de trabajo. En este contexto llega a Quito Sur el padre Graziano, con él la acción pastoral puso énfasis en las Comunidades Eclesiales de Base y en los grupos de jóvenes, haciendo una reflexión sobre el alza general de los precios y la escasez de los productos vitales. La comunidades de base y los grupos de jóvenes asumieron la responsabilidad de conseguir productos alimenticios básicos a precios más convenientes, para la gente de sus barrios, para ello crearon los “grupos de distribución”. La primera experiencia fue un éxito: precios más bajos y satisfacción de las comunidades. Se formaron nuevas organizaciones y aumentó el volumen de compra, pero se planteó la necesidad de disponer de un equipo administrativo, almacén y capital de trabajo. Después de algunos meses hubo algunos problemas debido al fío, familias beneficiarias no pagaban en los plazos previstos y la Comisión se vio con problemas para hacer nuevas compras.

Sin embargo, en 1985 nacieron los mercaditos populares y la Organización Comercializando como Hermanos (CCH), basando su trabajo en el modelo de los grupos de distribución modificado en la medida que se amplió la venta, se organizó el transporte, se estructuró administrativamente y se racionalizó el uso del almacén. Además se comenzó a coordinar el acceso directo de los campesinos productores a los mercaditos, así como la compra directa del arroz y del azúcar, por parte de la Comisión, a los productores, evitando el problema de los intermediarios. Así comenzó una relación directa entre los productores y los campesinos. A finales de ese mismo año la experiencia de comercialización comunitaria ya dejó de ser predominantemente urbana para tener un perfil comercial con un peso significativo de las organizaciones rurales.

A nivel organizativo el aumento del número de organizaciones campesinas oferentes y el volumen de productos comercializados demandaba una coordinación nacional de comercialización. En 1986 se formalizó en asamblea y se bautizó con el nombre Maquita Cushunchic- Comercializando como Hermanos.

Actualmente, MCCH, participa o es miembro en el ámbito internacional de:

- Red Latinoamericana de Comercialización Comunitaria (RELACC)
- Miembro de IFAT, Federación Internacional de Comercio Alternativo,
- MAX HAVELAR,
- IL CANALE,
- EDCS,
- Cooperativa Desarrollo de los Pueblos: CODESARROLLO / Cooperativa de Ahorro y Crédito Solidaridad y Progreso,
- Pre cooperativa Multiactiva Manos Unidas (Pasto - Colombia).

Objetivos

Los objetivos son lograr una comercialización equitativa, basado en la transparencia, participación activa de la gente, equidad entre mujeres y hombres, respeto y promoción de los valores culturales y de la naturaleza, pago de un precio justo por los productos y el trabajo.

Estructura Organizativa

Desde su inicio se formalizó como un espacio de coordinación de las organizaciones populares, tanto urbanas como rurales, que trabajan en la comercialización comunitaria o alternativa.

La estructura de MCCH tiene dos niveles: el nivel directivo, comprende el Directorio, la Asamblea Directiva General y el Director, y el ejecutivo, que comprende los diferentes equipos provinciales.

MCCH es un modelo que abarca espacios de participación campesina y popular en los niveles directivos y ejecutivos.

La participación de las organizaciones está estructurada por provincias, que realizan reuniones mensualmente.

La Asamblea Provincial constituye un primer nivel bastante amplio, si bien no se ubica en la línea de mando, sí juega un papel significativo pues en ella se eligen a los dos representantes provinciales a la Directiva Nacional. En ella se debaten desde el ingreso de nuevas organizaciones hasta los precios de productos, mejoras en la comercialización y se realiza una reflexión de las experiencias. La participación de las organizaciones en la Asamblea Nacional y, a través de ella, en el conjunto del MCCH, permite afirmar que esta experiencia de comercialización comunitaria tiene una estructura particular que combina las relaciones horizontales con las verticales.

El Directorio constituye el órgano máximo de decisión dentro del MCCH, se reúne cada seis meses, y está compuesto por un fundador, un representante de la Conferencia Episcopal Ecuatoriana, el Director Ejecutivo del FEPP (Fondo Ecuatoriano Popularum Progressio), dos representantes provinciales, y el director del MCCH. El Directorio da los lineamientos y políticas generales de trabajo.

La Asamblea Directiva General está formada por el Director, dos representantes del personal y dos representantes por cada provincia en donde trabaja el MCCH. Esto significa que la representación de las organizaciones de campesinos y de sectores populares urbanos es mayoritaria. Se reúne dos días cada dos meses y sus funciones más destacadas son: la planificación y evaluación a nivel central y en las diferentes provincias.

