

Gobernacion de Antioquia

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y FOMENTO

# **INDUSTRIALIZACIÓN DE LA CAÑA**

Compendio No 42 Agosto de 1.981

**NORMAS DE CALIDAD Y VALOR NUTRITIVO DE LA  
CAÑA  
DE AZÚCAR Y LA PANELA**

## **NORMAS DE CALIDAD Y DISPOSICIONES LEGALES**

**Silvia Betty Jaramillo de A.**

### **1. INTRODUCCIÓN**

La panela, de gran consumo en nuestro medio, constituye uno de los alimentos más importantes de la canasta familiar, debido a su alto valor nutritivo, razón por la cual es vital que se le preste el mayor de los cuidados al control de calidad en su elaboración, expendio y consumo, evitando así que se altere su valor alimenticio, mediante la adulteración con sustancias adicionales tales como : decolorantes o blanqueadores, colorantes minerales y azúcar, lo que ha hecho necesaria la intervención de las autoridades Sanitarias, aplicando las normas de calidad y disposiciones existentes y así proteger la salud de la comunidad.

### **2. EL OBJETO DE LA NORMA**

La norma ICONTEC 1311 de 1977, oficializada según Resolución 2600 de 1979, tiene por objeto establecer los requisitos que debe cumplir la panela destinada al consumo humano; dicha norma define la panela como un producto sólido, obtenido por evaporación abierta de los jugos de la caña de *azúcar*, con una textura característica debida a la presencia de azúcares reductores (glucosa y fructuosa); igualmente, define las diferentes clases o tipos de panela así:

## 2.1. CLASES DE PANELA

- .1. Panela partida : Fragmento o trozo de una panela entera,
- .2. Panela desportillada : Presenta roturas en sus esquinas o aristas.
- .3. Panela esponjosa : Contiene aire hacia el centro de la masa, produciendo depresiones pronunciadas en una de sus caras.
- .4. Panela blanqueada : Presenta decoloraciones o manchas blancas.
- .5. Panela verde de la caña o mal almacenamiento : Presenta un color verde, ocasionado por la calidad del jugo almacenamiento,
- .6. Panela rugosa : Presenta arrugamientos, depresiones, huecos, pliegues, etc.
- .7. Panela mohosa : Atacada por hongos, por deficiencias en el almacenamiento,

Para la clasificación del producto en extrafina, de primera y segunda calidad tiene en cuenta su color, turbiedad, proporción de azúcares reductores y dureza.

## 2.2. CONDICIONES GENERALES DE LA PANELA

La norma fija las condiciones generales que debe reunir la panela:

- .1. Comercializarse en unidades de 500 a 550 gramos en forma redonda, cuadrada o cualquier otra forma de acuerdo a las exigencias del mercado.
- .2. Estar entera y presentar la dureza característica de una panela de buena calidad.
- .3. Estar libre de materias, olores y sabores extraños, insectos, verdeamientos, ablandamientos excesivos; no estar fermentada, ni atacada por hongos.
- .4. Debe ser de consistencia densa; no presentar burbujas en la masa, ni hundimientos en sus caras; superficies lisas, sin rugosidades ni protuberancias; de color uniforme, sin manchas ni blanqueamientos,
- .5. En la fabricación de la panela no permite el uso de colorantes, de sustancias que dejen residuos tóxicos en el producto final, ni la adición de azúcar; de tal manera que, en condiciones naturales, la panela presenta colores amarillo, pardo y oscuro.

## 2.3. VALORES MÁXIMOS Y MÍNIMOS

En la norma, se establecen los valores máximos y mínimos, que debe cumplir la panela:

<b>REQUISITO</b>	<b>MÁXIMO</b>	<b>MÍNIMO</b>
Color en %T (550 n m )	75	30
Turbiedad % T (620 n m )	70	19
Azúcares reductores en %	10	5,9
Sacarosa en %	85	81
Proteína en %( %N 6,25)	1,1	0,35
Cenizas en fe-	1,9	0,9

#### 2.4. OTRAS CONSIDERACIONES

También la Norma contiene la forma para la toma de muestras, recepción del producto y técnica a seguir para la identificación y determinación de los requisitos que debe cumplir este alimento.

Además en la elaboración de la panela se prohíbe el uso de Hidrosulfito de sodio, hiposulfito de sodio u otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras, mediante la resolución 010930 de Diciembre de 1979 emanada del Ministerio de Salud Pública.

#### 2.5. SANCIONES

La violación a la Norma ICONTEC 1311 de 1977 oficializada por Resolución 2600 de 1979 y a la Resolución 010930 de 1979 de Minsalud será sancionada con:

1. Amonestación
- .2. Multas sucesivas hasta por la suma equivalente a 10.000,00 salarios mínimos.
3. Decomiso del producto.
- .4, Suspensión o cancelación del registro o de la Licencia.
- .5 Cierre temporal o definitivo del establecimiento.

