

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Granos de avena enteros seleccionados de alta calidad, pelados y sometidos a un proceso de estabilizado a altas temperaturas, este proceso permite inactivar las enzimas lipasa y peroxidasa, evitando que se descomponga el producto y se produzca rancidez.

COMPOSICION

100% de Avena Natural. No contiene aditivos, preservantes ni colorantes artificiales.

USO PREVISTO

Se recomienda en la elaboración de productos de consumo humano como: hojuelas de avena, harina de avena, entre otros.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Parámetros	Especificaciones
Humedad	9,0 – 10,5%
Cáscaras	06 unidades máximas
Granos vestidos	15 unidades máximas
Impurezas (Granos manchados, avenilla, trigo)	10 unidades máximas
Sobre Calibre 1,75 x 20 mm.	85% mínimo
Bajo Calibre 1,75 x 20 mm.	12% máximo
Granos Partidos	3% máximo
Actividad Enzimática	Negativa

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Porción: ½ Taza (40 gr.)

Porciones por envase: 625

Parámetros	100 gr.	1 porción (40 gr.)
Energía (Kcal)	342,2	136,9
Proteínas (g)	12,4	5,0
Grasas Totales (g)	5,8	2,3
Carbohidratos Disponibles (g)	60,1	24,0
Azúcares Totales (g)	1,6	0,6
Sodio (mg)	4,7	1,9
Fibra Dietética Total (g)	10,8	4,3
Colesterol (mg)	0	0

METALES PESADOS (Artículo 160 RSA)

Parámetros	Especificaciones Máximas
Arsénico	0,5 mg/kg
Cadmio	0,1 mg/kg
Mercurio	0,05 mg/kg
Plomo	0,5 mg/kg

MICOTOXINAS (Artículo 169 RSA)

Parámetros	Especificaciones Máximas
Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1, G2)	10 ppb
Zearalenona	200 ppb
Ocratoxina	5 ppb
Deoxinivalenol	750 ppb

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Artículo 173 RSA)

Parámetros	Especificaciones Máximas
Mohos	10.000 u.f.c./g
Levaduras	5.000 u.f.c./g
Salmonella	Ausencia
Recuento Aerobios Mesófilos	10.000 u.f.c./g
Coliformes Totales	20 NMP/g
Escherichia Coli	<3 NMP/g

RESIDUOS DE PESTICIDAS

Según Resolución Exenta N° 33 de 2010 que Fija Tolerancias Máximas de Residuos de Plaguicidas en Alimentos y Resolución Exenta N° 762 de 2011.

CONSUMIDOR FINAL

Dirigido a consumo humano.

ALÉRGENOS

Contiene Gluten, en un bajo índice (menor a 100 mg/kg).

GRUPOS VULNERABLES

- Niños menores de 7 meses.
- Celiacos.



FICHA TÉCNICA

AVENA PELADA ENTERA ESTABILIZADA



EMPRESA CERTIFICADA
SISTEMA DE ASEGURAMIENTO
DE CALIDAD E INOCUIDAD

FT_01_PA

V.10

29.04.19

PÁG. 3 de 3

DECLARACIÓN OGM

La avena como materia prima, y los productos elaborados a partir de esta, no han sido modificados genéticamente.

VIDA ÚTIL Y ALMACENAJE

El producto tiene una duración de 12 meses desde la fecha de elaboración, siendo almacenado en un área fresca y seca.

PRESENTACIÓN

Envases de Polipropileno (nylon) con bolsa interior, en formato de 25 kg. Los envases cumplen con los límites de monómeros residuales establecidos en el Art. 126 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S 977/96).

SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN

Transporte cerrado.