



FICHA TÉCNICA

HOJUELA DE AVENA DE 1200 MICRAS



FT_12_PA

V.10

29.04.19

PÁG. 1 de 3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Avena de alta calidad, sometida a un proceso de estabilizado a altas temperaturas, este proceso permite inactivar las enzimas lipasa y peroxidasa, evitando que el producto se descomponga y se produzca la rancidez. Posteriormente la avena es aplastada o laminada, obteniendo la hojuela entera del espesor deseado.

COMPOSICION

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

USO PREVISTO

Hojuela entera laminada, se recomienda para la elaboración de galletas, granolas, entre otros usos. **No requiere cocción.**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetros	Especificaciones
Humedad	10 – 11%
Cáscaras	10 unidades máximas
Agujas	05 unidades máximas
Impurezas (Hojuelas de trigo, granos manchados, etc.)	10 unidades máximas
Hojuelas gelatinizadas	05 unidades máximas
Granos sin aplastar	03 unidades máximas
Espesor	1,150 – 1,250 micras
Malla 7 (ASTM)	93% mínimo
Malla 10 (ASTM)	4,5% máximo
Fondo	2,5% máximo
Actividad Enzimática	Negativa

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Porción: ½ Taza (40 gr.)
Porciones por envase: 625

Parámetros	100 gr.	1 porción (40 gr.)
Energía (Kcal)	370	148
Proteínas (g)	11	4,4
Grasas Totales (g)	9,5	3,8
Carbohidratos Disponibles (g)	58	23,2
Azúcares Totales (g)	1,5	0,6
Sodio (mg)	2,6	1,1
Fibra Dietética Total (g)	10,1	4,1
Fibra Dietética Insoluble (g)	5,7	2,3
Fibra Dietética Soluble (g)	4,4	1,8
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

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
Bacillus Cereus	10.000 u.f.c./g

RESIDUOS DE PESTICIDAS

Según Resolución Exenta Nº 33 de 2010 que Fija Tolerancias Máximas de Residuos de Plaguicidas en Alimentos y Resolución Exenta Nº 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

HOJUELA DE AVENA DE 1200 MICRAS



EMPRESA CERTIFICADA
SISTEMA DE ASEGURAMIENTO
DE CALIDAD E INOCUIDAD

FT_12_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.