



**Ficha técnica**  
**HOJUELA DE AVENA ENTERA**

Código: FT-07-SOP-05  
Versión: 01  
Fecha: 25-10-2019

Departamento de Control de Calidad

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Hojuelas de avena entera de Avensur, son obtenidas de los granos de avena producidos en la Región de Araucanía de Chile, estos son seleccionados con altos estándares de calidad y procesados con un tratamiento térmico de 100° C, lo que permite la inactivación de las enzimas lipasa y peroxidasa. Finalmente, los granos limpios, descascarados, cortados, clasificados y físicamente acondicionados se obtiene la Hojuela, para luego ser despachado a nuestros clientes.

**COMPOSICIÓN**

No contiene aditivos, preservantes ni colorantes artificiales, la materia prima para su elaboración es Avena (*Avena sativa* L.).

**USO PREVISTO**

Las hojuelas de avena entera de Avensur, pueden ser consumidas directamente utilizadas en el desayuno, como ingrediente para repostería y combinadas con productos como fruta, yogurt y leche. No requiere cocción.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS en 100 gr.**

Parámetros	Especificaciones
Humedad	11,5% máx.
Cáscaras	15 unidades máx.
Filamentos	15 unidades máx.
Gelatinas	5 unidades máx.
Granos sin aplastar	5 unidades máx.
Espesor	0,80 – 1,10 mm
Semillas extrañas	10 unidades máx.
Infestaciones	NINGUNA
Malla 4	60 % min.
Malla 8	30 % máx.
Malla 10 y Fondo Malla	5 % máx. c/u
Actividad Enzimática	NEGATIVA

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Parámetros	Especificaciones
Apariencia	Láminas de hojuela
Olor	Libre de olores extraños, sabor agradable a tostado laminado
Textura	Seca y quebradiza

Oswaldo Vallejos R.

ovallejos@avensur.cl – Fono: (56-45) 2 531254 – Ruta 5 Sur km 645 cruce Lautaro-Galvarino

www.avensur.cl

Departamento de Control de Calidad Avensur

Araucanía – Chile



**Ficha técnica**  
**HOJUELA DE AVENA ENTERA**

Código: FT-07-SOP-05  
Versión: 01  
Fecha: 25-10-2019

Departamento de Control de Calidad

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES**

Porción: ½ Taza (40 gr.)

Porciones por envase: 625

Parámetros	100 gr.	1 porción
Energía (Kcal)	396	158
Proteínas (g)	12	4,8
Grasas Totales (g)	8,2	3,2
Carbohidratos disponibles (g)	69	28
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**

Parámetros	Especificaciones máximas
Arsénico	0,05 mg/kg
Cadmio	0,1 mg/kg
Mercurio	0,05 mg/kg
Plomo	0,3 mg/kg

**MICOTOXINAS**

Parámetros	Especificaciones máximas
Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1, G2)	0,1 ppb
Zearalenona	5 ppb
Ocratoxina	2 ppb
Deoxinivalenol	5 ppb

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Parámetros	Especificaciones máximas
Mohos	10.000 u.f.c/g
Levduras	5.000 u.f.c/g
Salmonella	AUSENCIA
Recuento de Aerobios Mesófilos	10.000 u.f.c/g
Coliformes totales	AUSENCIA
Escherichia coli	AUSENCIA

Oswaldo Vallejos R.

ovallejos@avensur.cl – Fono: (56-45) 2 531254 – Ruta 5 Sur km 645 cruce Lautaro-Galvarino

www.avensur.cl

Departamento de Control de Calidad Avensur

Araucanía – Chile



**Ficha técnica**  
**HOJUELA DE AVENA ENTERA**

Código: FT-07-SOP-05  
Versión: 01  
Fecha: 25-10-2019

Departamento de Control de Calidad

**RESIDUOS DE PESTICIDAS**

Según resolución exenta n° 33 de 2010, Tolerancias máximas de residuos de plaguicidas en alimentos y resolución exenta n° 762 de 2011, reglamento sanitario de los alimentos MINSAL, Chile.

**CONSUMIDOR FINAL**

Consumo directo humano.

**GRUPOS VULNERABLES Y ALÉRGENOS**

Celiacos y niños menores de 7 meses.  
Puede contener trazas de gluten de trigo.

**DECLARACIÓN OGM**

La materia prima utilizada y los productos elaborados con ella no han sido modificados genéticamente.

**VIDA ÚTIL Y ALMACENAJE**

12 meses desde la fecha de elaboración, cumpliendo con las condiciones mínimas de almacenaje, un lugar fresco y seco.

**EMPAQUE Y PRESENTACIÓN**

Saco Avensur de polipropileno laminado, certificado su uso para alimentos dando cumplimiento a lo estipulado por el reglamento sanitario de los alimentos, contiene 25 kg de producto y etiqueta cumple con la reglamentación chilena de etiquetado de alimentos.

**DISTRIBUCIÓN**

Contenedores libres de olores extraños, limpio, seco, cerrado y sellado.



Oswaldo Vallejos R.

ovallejos@avensur.cl – Fono: (56-45) 2 531254 – Ruta 5 Sur km 645 cruce Lautaro-Galvarino

www.avensur.cl

Departamento de Control de Calidad Avensur

Araucanía – Chile