	Ficha técnica AVENA PELADA Y ESTABILIZADA ENTERA	Código: FT-08-SOP-05 Versión: 01 Fecha: 25-10-2019
	Departamento de Control de Calidad	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Avena pelada y estabilizada entera de Avensur, es el grano de avena el cual se ha descascarado y sometido a un tratamiento hidrotérmico a 100 °C para inactivar sus enzimas, principalmente lipasa y peroxidasa, evitando así la descomposición del grano por hidrólisis enzimática.

COMPOSICIÓN

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

USO PREVISTO


La avena pelada y estabilizada entera de Avensur, es recomendada para la elaboración de productos como hojuelas, harina y salvado de avena.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS en 100 gr.

Parámetros	Especificaciones
Humedad	10,5 % máx.
Cáscaras	15 unidades máx.
Filamentos	15 unidades máx.
Grano partido	10 unidades máx.
Granos manchados	10 unidades máx.
Granos aplastados	7 unidades máx.
Semillas extrañas	10 unidades máx.
Infestaciones	NINGUNA
Malla 10	90 % min.
Malla 12	7 % máx.
Fondo Malla	3 % min.
Actividad Enzimática	NEGATIVA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Parámetros	Especificaciones
Color	Castaño claro
Olor	Libre de olores extraños, característico avena tostada
Textura	Característico avena pelada

	Ficha técnica AVENA PELADA Y ESTABILIZADA ENTERA	Código: FT-08-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)	402	161
Proteínas (g)	13	5,2
Grasas Totales (g)	9,6	3,8
Carbohidratos disponibles (g)	60,1	24
Azúcares Totales (g)	1,6	0,6
Sodio (mg)	4,7	1,9
Fibra Dietética Total (g)	10,8	4,3
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



Ficha técnica
AVENA PELADA Y ESTABILIZADA ENTERA

Código: FT-08-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

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

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Saco blanco 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