	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código: FT-POE-12-02
	<b>HOJUELA TRADICIONAL (0.56-0.65 mm)</b>	Fecha: 05-01-2022 Versión: 2 Página 1 de 3

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Hojuelas de Avena derivadas del tratamiento mecánico de: descascarado, cortado, seleccionado, tostado (estabilizado en Tratamiento térmico) y laminado.



### INGREDIENTES

Avena en hojuelas 100% natural, sin aditivos, sin preservantes ni colorantes. A base de grano picado seleccionado.

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS


Parámetro	Especificación	Frecuencia - Método
Humedad	Máximo 11.5%	Cada Lote, Método interno (uso de termo balanza)
Actividad enzimática (lipasa)	Negativa	Cada lote, método interno (análisis con reactivo pyrocatechol)
Proteínas	Mínimo 12%	Anual- Laboratorio Externo
Fibra total	Máximo 10%	
Cenizas	Máximo 2%	
Grasa total	Mínimo 6%	

### GRANULOMETRIA

Parámetro	Especificación x 100 g de muestra	Frecuencia-Método
Sobre Malla # 7	50 % Mínimo	Cada lote, método interno utilizando tamizador mecánico x 30 seg. a 80 RPM
Sobre Malla # 16	36 % Máximo	
Sobre Malla # 25	8 % Máximo	
Fondo	6 % Máximo	

Elaborado por: Asistente de Calidad	Revisado por: Jefe de Planta y Producción.	Revisado por: Jefe de Aseg. de Calidad y Laboratorio.
--	---	--

DOCUMENTO CONTROLADO  
Prohibido reproducir total o parcialmente sin la autorización de Agroindustrial Pedregal S.A.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código: FT-POE-12-02
	<b>HOJUELA TRADICIONAL (0.56-0.65 mm)</b>	Fecha: 05-01-2022 Versión: 2 Página 2 de 3

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		
Parámetro	Especificación x 100 g de muestra	Frecuencia-Método
Espesor	0.56 – 0.65 mm	Cada Lote, método interno
Pajillas	Máximo 5 un	
Cascara	Máximo 4 un	
Gelatinizados	Máximo 5 un	
Mal Hojuelados	Máximo 3 un	
Otras Semillas	Máximo 10 un	


CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
Parámetro	Especificación	Frecuencia-Método
Color	Uniforme medianamente tostado.	Cada lote, método interno, Comparación con estándar.
Apariencia	Mezcla homogénea de avena en Hojuelas, de forma delgada y superficies suaves.	
Aroma y Sabor	Agradable aroma y sabor a avena, libre de olores extraños (rancio, amargos, a productos químicos).	
Consistencia	Ni rígido, ni acuoso.	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Parámetro	Especificación	Frecuencia-Método
Recuento aerobios mesófilos	Máx. 10.000 ufc/g.	Semestral, laboratorio externo
Coliformes	< 3 ufc/g	
E. Coli	< 3 ufc/g	
Salmonella en 50 g	Ausencia	Anual, laboratorio externo

MICOTOXINAS (Según RSA DS 977/96 Art. 169)		
Parámetro	Especificación	Frecuencia-Método
Aflatoxinas Totales (B1-B2-G1-G2)	Máximo 10 ppb	Anual, laboratorio externo.
Zearalenona	Máximo 200 ppb	
Ocratoxina	Máximo 5 ppb	
Deoxinavenol (DON)	Máximo 750 ppb	

Metales Pesados (Según RSA DS 977/96 Art. 160)		
Parámetro	Especificación	Frecuencia-Método
Arsénico	Máximo 0,2 mg/kg de producto final	Anual, laboratorio externo.
Cobre	Máximo 10 mg/kg de producto final	
Mercurio	Máximo 0,05 mg/kg de producto final	
Plomo	Máximo 0,05 mg/kg de producto final	
Zinc	Máximo 100 mg/kg de producto final	

Elaborado por: Asistente de Calidad	Revisado por: Jefe de Planta y Producción.	Revisado por: Jefe de Aseg. de Calidad y Laboratorio.
--	---	--

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código: FT-POE-12-02
	<b>HOJUELA TRADICIONAL (0.56-0.65 mm)</b>	Fecha: 05-01-2022 Versión: 2 Página 3 de 3

<b>RESIDUOS DE PESTICIDAS</b>
Según Norma Técnica 209/2020 que fija tolerancia o límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas en alimentos

<b>ALÉRGENOS</b>
Contiene gluten en un bajo índice (menor a 100 mg/kg)
<b>Grupo vulnerable</b>
Personas que padecen celiaquía o intolerancia al gluten.

<b>DECLARACIÓN OMG</b>
Avena Bruta como materia prima y la hojuela como producto final, no son productos genéticamente modificados

<b>VIDA ÚTIL</b>
12 meses, en envase íntegro y a temperatura ambiente, fecha indicada en cada saco

<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>
A temperatura ambiente, almacenar en lugar limpio, fresco y seco.

<b>PRESENTACIÓN</b>
Saco de 22,5 a 25 Kg de polipropileno tejido laminado con capa de polietileno, cosido simple en parte superior.

<b>ETIQUETADO</b>
Se rotulara de acuerdo Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA DS 977/96 Párrafo II Art.107) y cumpliendo especificaciones especiales y reglamentación legal del país de destino según lo requiera cada cliente

<b>USO PREVISTO</b>
Consumo humano, directo no requiere preparación.

<b>DISTRIBUCIÓN</b>
En contenedores de superficie lisa libres de contaminantes, sellados y estivados de manera que el producto no sufra alteraciones ni daños. En camiones cargados a piso en superficies lisas libres de contaminantes, encarpados de manera que el producto no sufra alteraciones y daños.

Elaborado por: Asistente de Calidad	Revisado por: Jefe de Planta y Producción.	Revisado por: Jefe de Aseg. de Calidad y Laboratorio.
DOCUMENTO CONTROLADO		
Prohibido reproducir total o parcialmente sin la autorización de Agroindustrial Pedregal S.A.		