

	FICHA TÉCNICA	Código: FT-POE-12-05
	AVENA PELADA ESTABILIZADA PICADA (APEP)	Fecha: 22-02-2022 Versión: 2 Página 1 de 3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El Groat (APEP) es grano picado de avena pelada, el cual es estabilizado entre 100 - 105°C (vapor) durante 20 minutos, esto es un tratamiento térmico para inactivar sus enzimas, principalmente lipasa, evitando así su enranciamiento por hidrólisis enzimática; es libre de aditivos y conservantes químicos



INGREDIENTES

Avena 100% natural, sin aditivos, sin preservantes ni colorantes.
A base de grano entero 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 #10	75 % Mínimo	Cada lote, método interno utilizando tamizador mecánico x 30 seg. a 80 RPM Cada Lote Método interno con balanza Shopper
Peso Específico	70-75 Kg/Hl Mínimo	

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.		

	FICHA TÉCNICA	Código: FT-POE-12-05
	AVENA PELADA ESTABILIZADA PICADA (APEP)	Fecha: 22-02-2022 Versión: 2 Página 2 de 3

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		
Parámetro	Especificación x 100 g de muestra	Frecuencia-Método
Pajillas	Máximo 5 un	Cada lote método interno
Cascara	Máximo 4 un	
Gelatinizados	Máximo 5 un	
Otras Semillas	Máximo 10 un	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
Parámetro	Especificación	Frecuencia-Método
Color	Uniforme medianamente tostado.	Cada lote, método interno, Comparación con estándar.
Apariencia	Homogénea de granos de avena pelados, picados y estabilizados, limpios y descascarados .	
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.
DOCUMENTO CONTROLADO Prohibido reproducir total o parcialmente sin la autorización de Agroindustrial Pedregal S.A.		

	FICHA TÉCNICA	Código: FT-POE-12-05
	AVENA PELADA ESTABILIZADA PICADA (APEP)	Fecha: 22-02-2022 Versión: 2 Página 3 de 3

RESIDUOS DE PESTICIDAS

Según Norma Técnica 209/2020 que fija tolerancia o límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas en alimentos

ALÉRGENOS

Contiene gluten en un bajo índice (menor a 100 mg/kg)

Grupo vulnerable

Personas que padecen celiacía o intolerancia al gluten.

DECLARACIÓN OMG

Avena Bruta como materia prima y APEP como producto final, no son productos genéticamente modificados

VIDA ÚTIL

12 meses, en envase íntegro y a temperatura ambiente, fecha indicada en cada saco.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

A temperatura ambiente, almacenar en lugar limpio, fresco y seco.

PRESENTACIÓN

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

ETIQUETADO

Se rotulará 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

USO PREVISTO

Consumo humano, directo no requiere preparación.

DISTRIBUCIÓN

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.