

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Avena cuidadosamente seleccionada, sometido a un proceso de estabilizado a altas temperaturas. Esto evita que el producto se descomponga y se produzca rancidez. Posteriormente, el producto es sometido a un proceso de molienda, para obtener una textura suave, fina, con aspecto cremoso, color beige claro, color y olor natural.

### COMPOSICION

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

### USO PREVISTO

Producto usado para la elaboración de alimentos como: jugos, galletas, leches, pasteles e insumos para productos de panaderías. No requiere cocción.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetros	Especificaciones
Humedad	8,0 – 10,5%
Materias o Semillas extrañas	No detecta
Olor y Sabor	Agradable, característico de la avena
A través de malla 212 micras (70 ASTM)	80% mínimo
Actividad Enzimática	Negativa
Cenizas	1,5% máximo

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Porción: ½ Taza (40 gr.)

Porciones por envase: 625

Parámetros	100 gr.	1 porción (40 gr.)
Energía (Kcal)	357	142,8
Proteínas (g)	11,3	4,5
Grasas Totales (g)	9,0	3,6
Carbohidratos Disponibles (g)	55,4	22,1
Azúcares Totales (g)	1,5	0,6
Sodio (mg)	2,5	1
Fibra Dietética Total (g)	14,3	5,7
Fibra Dietética Insoluble (g)	9,6	3,8
Fibra Dietética Soluble (g)	4,7	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
Plomo	0,5 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 N° 33 de 2010 que Fija Tolerancias Máximas de Residuos de Plaguicidas en Alimentos y Resolución Exenta N° 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.
- Celíacos.



# FICHA TÉCNICA HARINA DE AVENA



EMPRESA CERTIFICADA  
SISTEMA DE ASEGURAMIENTO  
DE CALIDAD E INOCUIDAD

FT\_04\_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.