

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Hojuelas finas de avena de alta calidad; sometidas a un proceso riguroso de estabilizado a altas temperaturas, esto permite inactivar las enzimas lipasa y peroxidasa, evitando que el producto se descomponga y se produzca rancidez. Posteriormente la avena es aplastada o laminada, obteniéndose la hojuela.

COMPOSICION

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

USO PREVISTO

Se puede consumir con: yogurt, frutas, leche fría o tibia, y en la preparación de variadas recetas de cocina ya sea dulce o salada. **No requiere cocción.**

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS (en 100 g)

Parámetros	Especificaciones
Humedad	09 – 11%
Cáscaras	02 unidades máximas
Agujas	02 unidades máximas
Impurezas (Hojuelas de trigo, granos manchados, etc.)	10 unidades máximas
Hojuelas gelatinizadas	05 unidades máximas
Granos sin aplastar	02 unidades máximas
Espesor	450 – 550 micras
Malla 10 (ASTM)	82% mínimo
Malla 20 (ASTM)	15,5% máximo
Fondo	2,5% máximo
Actividad Enzimática	Negativa

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Porción: ½ Taza (40 g)

Porciones por envase: 625

Parámetros	100 g	1 porción (40 g)
Energía (Kcal)	405	162
Proteínas (g)	13,3	5,3
Grasas Totales (g)	9,81	3,92
Carbohidratos Disponibles (g)	65,8	26,3
Azúcares Totales (g)	1,02	0,41
Sodio (mg)	6,54	2,62
Fibra Dietética Total (g)	10,3	4,1
Fibra Dietética Insoluble (g)	4,65	1,86
Fibra Dietética Soluble (g)	3,20	1,28
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 u.f.c./g
Escherichia Coli	<3 u.f.c./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
HOJUELA INSTANTÁNEA DE AVENA



FT_05_PA

V.13

30.05.23

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

- Envase termolaminado de polipropileno (nylon), en formato de 25 kg.
- Envases de Polietileno (nylon) de 1 kg, y 500 g.

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.