

	FICHAS TÉCNICAS	Código	FT.A.01_HI
	HOJUELA INSTANTANEA	Fecha	25/11/19
		Versión	9
		Página	1 de 3

INFORMACIÓN GENERAL			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Hojuelas de Avena derivadas del tratamiento mecánico de: descascarado, cortado, seleccionado y 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			
Húmedad	10 - 11.5 % max.	Medido en termobalanza Sartorius modelo MA35M-000230V1	
Actividad Enzimática (Lipasa)	Negativa	Análisis cualitativo realizado con reactivo PYROCATECHOL	
Proteína	Mínimo 12 %	Análisis anual	
Fibra total	Máximo 10 %		
Cenizas	Máximo 2 %		
Extracto etéreo	Mínimo 6 %		
CARÁCTERISTICAS FÍSICAS			
Defectos	Limites en 100 gramos de muestra		
Pajillas	Máximo 5	Expresado en unidades	
Cascara	Máximo 4	Expresado en unidades	
Gelatinizados	Máximo 5	Expresado en Unidades	
Mal Hojuelados	Máximo 3	Expresado en Unidades	
Otras Semillas	Máximo 10	Expresado en unidades	
Espesor	0,50 – 0,55 mm	Medido con micrómetro certificado	
GRANULOMETRÍA Parámetros			
Sobre Malla ASTM #7	50 % Mínimo	Método utilizado con equipo Gilson Sieve Shakers	
Sobre Malla ASTM #16	36 % Máximo		
Sobre Malla ASTM # 25	8 % Máximo		
Fondo	6 % Máximo		
CARÁCTERISTICAS ORGANOLEPTICAS			
Color	Uniforme medianamente tostada		
Apariencia	Avena en Hojuelas, de forma delgada, redondeada 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		
MICOTOXINAS Parámetros según Reglamento Sanitario de Alimentos Chile DS 977/96 Artículo N° 169			

	FICHAS TÉCNICAS	Código	FT.A.01_HI
	HOJUELA INSTANTANEA	Fecha	25/11/19
		Versión	9
		Página	2 de 3

Aflatoxinas Totales (B1-B2-G1-G2)	Máximo 10 ppb	Análisis anual
Zearalenona	Máximo 200 ppb	
Ocratoxina	Máximo 5 ppb	
Deoxinavenol (DON)	Máximo 750 ppb	

METALES PESADOS *Parámetros según Reglamento Sanitario de Alimentos Chile DS 977/96 Artículo 160*

Arsénico	Máximo 0,2 mg/kg de producto final	Análisis anual
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	

Parámetros según Reglamento Sanitario de Alimentos Chile DS 977/96 Artículo 169 Párrafo IV

Residuos de Pesticidas	Res Ex.N°33 de 2010 que fija tolerancias máximas de residuos en plaguicidas en alimentos y Res Ex N°762 de 2011
------------------------	---

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos	Máx. 10.000 ufc/g.	Análisis Semestral
Coliformes	< 3 ufc/g	
E. Coli	< 3 ufc/g	
Salmonella en 50 Grs.	Ausencia	

Parámetros Según Reglamento Sanitario de Alimentos de Chile DS 977/96 Título V, Artículo 173 Párrafo III

Alérgenos

Definición del Alérgeno: Glutén	En el caso de la avena, si contiene gluten, pero en muy bajo índice (menor a 100 mg/kg)
Grupo Vulnerable	Personas que padecen celiaquía o intolerancia al gluten
Declaración OMG	Avena Bruta como materia prima y la hojuela como producto final, no son productos genéticamente modificados
Vida Útil	12 meses, con el envase íntegro y a temperatura ambiente a partir de la fecha impresa en cada producto.
Condiciones de Almacenamiento	A temperatura ambiente, almacenar en lugar fresco y seco.

	FICHAS TÉCNICAS	Código	FT.A.01_HI
	HOJUELA INSTANTANEA	Fecha	25/11/19
		Versión	9
		Página	3 de 3

PRESENTACIÓN INDUSTRIAL	
Características de Saco	Saco de 22,5 a 25 Kg de polipropileno tejido laminado con capa de polietileno, cosido simple en la parte superior. En la cara externa del saco se estampará el logo e información del producto y la empresa.
Etiquetado	Se Rotulara de acuerdo a la reglamentación sobre rotulado de alimentos del Reglamento Sanitario de los Alimentos (Párrafo II Art.107) o cumpliendo especificaciones especiales de cliente y reglamentación legal del país de destino según lo requiera el cliente
Uso previsto	Consumo humano, directo no requiere preparación
Sistema de distribución	En contenedores de superficie lisa libres de contaminantes, sellados y estivados de manera que el producto no sufra alteraciones y daños En camiones cargados a piso en superficies lisas libres de contaminantes, encarpados de manera que el producto no sufra alteraciones y daños
Requisitos Legales y Reglamentarios	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reglamento Sanitarios de Los Alimentos D.S 977/96 Actualización 2019 ▪ Normas Impuestas por el Servicio Agrícola y Ganadero de Chile (SAG)

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Fabián González L. Coordinador HACCP	Carlos Sandoval R. Jefe de Planta	Gastón Fernández R. Gerente General