


	FICHAS TÉCNICAS	Código	FT.A.03_HG
	HOJUELA GRUESA	Fecha	25/11/2019
		Versión	8
		Página	1 de 3

INFORMACIÓN GENERAL		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es el producto obtenido del grano de avena previamente limpio, descascarado, estabilizado y laminado, mediante procesos productivos y tratamientos adecuados, que no permiten la degradación acelerada durante el tiempo, de las características fisicoquímicas y microbiológicas del producto.	
INGREDIENTES	Avena en hojuelas 100% natural, sin aditivos, sin preservantes ni colorantes. A base de grano entero 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
Cascaras	Máximo 4	Expresado en unidades
Gelatinizados	Máximo 5	Expresado en Unidades
Mal Hojuelados	Máximo 3	Expresado en Unidades
Granos reventados	Máximo 2	Expresado en Unidades
Otras Semillas	Máximo 5	Expresado en unidades
Espesor	0,90 – 1,00 mm	Medido con micrómetro certificado
GRANULOMETRÍA		
Parámetros	Limites en 100 gramos de muestra	
Sobre Malla ASTM #7	70 % Mínimo	Método utilizado con equipo Gilson Sieve Shakers
Sobre Malla ASTM #16	15 % Máximo	
Sobre Malla ASTM # 25	9 % Máximo	
Fondo	6 % Máximo	

	FICHAS TÉCNICAS	Código	FT.A.03_HG
	HOJUELA GRUESA	Fecha	25/11/2019
		Versión	8
		Página	2 de 3

CARÁCTERÍSTICAS 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 y sabores extraños (rancio, amargos, a productos químicos)		
Consistencia	Ni rígido, ni acuoso		
MICOTOXINAS <i>Parámetros según Reglamento Sanitario de Alimentos Chile DS 977/96 Artículo N° 169</i>			
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 <i>Parámetros según Reglamento Sanitario de Alimentos Chile DS 977/96 Artículo 160</i>			
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		
<i>Parámetros según Reglamento Sanitario de Alimentos Chile DS 977/96 Artículo 169 Párrafo IV</i>			
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		
<i>Parámetros Según Reglamento Sanitario de Alimentos de Chile DS 977/96 Título V, Artículo 173 Párrafo III</i>			
Alérgenos			
Definición del Alérgeno: Gluten	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.		

	FICHAS TÉCNICAS	Código	FT.A.03_HG
	HOJUELA GRUESA	Fecha	25/11/2019
		Versión	8
		Página	3 de 3

Condiciones de Almacenamiento	A temperatura ambiente, almacenar en lugar fresco y seco.
PRESENTACIÓN INDUSTRIAL	
Características de Saco	Saco de 25Kg de polipropileno tejido laminado con capa de polietileno. 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