

	FICHAS TÉCNICAS	Código	FT.A.05_APE
	AVENA PELADA ESTABILIZADA PICADA	Fecha	31/03/20
		Versión	1
		Página	1 de 3

INFORMACIÓN GENERAL		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Groat es grano entero 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, libre de aditivos y conservantes químicos. Posterior al proceso de estabilizado viene el picado de esta.	
INGREDIENTES	Avena 100% natural, sin aditivos, sin preservantes ni colorantes. A base de grano entero seleccionado.	
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		
Humedad	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
Otras Semillas	Máximo 10	Expresado en unidades
CARÁCTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		
Color	Uniforme, suavemente tostada	
Apariencia	Avena pelada, estabilizada y picada, limpia y descascarada.	
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	

	FICHAS TÉCNICAS	Código	FT.A.05_APE
	AVENA PELADA ESTABILIZADA PICADA	Fecha	31/03/20
		Versión	1
		Página	2 de 3

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	
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: 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 Organismos Genéticamente Modificados	Avena Bruta como materia prima, 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.05_APE
	AVENA PELADA ESTABILIZADA PICADA	Fecha	31/03/20
		Versión	1
		Página	3 de 3

PRESENTACIÓN INDUSTRIAL	
Características de Saco	Saco de 25 Kg 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, 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	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
Cristina Herrera P Coordinador HACCP	Ricardo Oyarce Jefe de Planta	Gastón Fernández R. Gerente General