



# Ficha Técnica

Código: FT-018-A

## Avena instantánea

F. de Revisión: 08/07/2021

Resolución Sanitaria 17775 del 20/03/2013. Región Metropolitana

Versión: 02

Página 1 de 2

### 1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto obtenido del grano de plantas de *Avena sativa*, luego de un proceso de laminado del grano limpio, pelado y acondicionamiento (tratamiento térmico). Es un cereal con alto contenido proteínico.



### 2- INGREDIENTES:

Granos de avena.

### 3- ALÉRGENOS:

Envasado en líneas que también procesan soya, almendra, nueces, maní, derivados de trigo y puede contener trazas de sulfitos.

### 4- CONSUMIDOR VULNERABLE:

Personas alérgicas a la avena.

### 5- DURACIÓN:

4 meses a partir de su fecha de envasado.

### 6- ORIGEN:

Chile

### 7- TOLERANCIAS A ELEMENTOS EXTRAÑOS:

Impurezas: 2 % máximo.

### 8- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Porción	1 cucharada (10 g)	
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	400	40.0
Proteínas (g)	11.7	1.2
Grasas totales (g)	9.4	0.9
Hidratos de carbono disponible (g)	68.2	6.8
Azúcares totales (g)	22.9	2.3
Sodio (mg)	12.0	1.2

Referencia: USDA FULL REPORT 45180661

### 9- CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros	Plan de muestreo		Limite por gramo		Micotoxinas	
	n	c	m	M	Límite máximo	
Rcto. Aerobios mesóf	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	Aflatoxinas totales (B1,B2,G1,G2)	10 ppb
Coliformes	5	2	< 3	20	Zearalenona	200 ppb
E. coli	5	0	< 3	---	Ocratoxina	5 ppb

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Control de Calidad	Jefe de Planta	Jefe de Planta

	<b>Ficha Técnica</b>		Código: FT-018-A
	Avena instantánea		F. de Revisión: 08/07/2021
	Resolución Sanitaria 17775 del 20/03/2013. Región Metropolitana		Versión: 02

Referencia: RSA 977/96. Art 169 y 173-5.4

Deoxinivalenol

750 ppb

#### 10- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Apariencia	Hojuelas ovaladas
Color	Crema
Olor	Característico, libre de olores extraños.
Sabor	Característico, libre de sabores extraños.
Textura	Suave, firme

#### 11- HUMEDAD:

12 % máximo.

#### 12- CONDICIONES DE DESPACHO Y ALMACENAMIENTO:

Mantener en un lugar fresco y seco.

Temperatura: 5°C – 25°C y humedad relativa 65 % máx.

#### 13- CONDICIONES DE USO:

Pueden ser utilizadas en diferentes elaboraciones como barras energéticas o como cereal acompañado con bebidas lácteas.

#### 14- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ENVASE:

Productos envasados con materias primas aptas para ser utilizadas en el embalaje de productos alimenticios (bolsas de polietileno de baja densidad y polietileno tereftalato (PET/PEBD), según los requisitos internacionales de food and drug administration (FDA)

#### 15- FORMATO DE PRESENTACIÓN:

250 gr, 500 gr y 1 kg.

#### 16- ROTULACIÓN:

Acorde al decreto 977/96

#### 17- LEY 20.606:

No aplica.

Versión	Fecha (dd-mm-aa)	Modificación	Responsable
01	05/03/2018	Creación del documento	Control de calidad - AF
02	08/07/2021	Actualización de logotipo e imagen	Control de calidad - AF

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Control de Calidad	Jefe de Planta	Jefe de Planta