

	FICHA TÉCNICA HOJUELA DE AVENA INSTANTANEA	COD: FT-DG-02	Página 1 de 5
Nº Versión: 00	Elaboró: Jefe Desarrollo y Control de Calidad		

FICHA TÉCNICAS HOJUELA DE AVENA INSTANTANEA

DEFINICIÓN

Las Hojuelas o Copos de Avena son el producto de la Laminación del Grano de Avena Pelado, Limpio, Estabilizado (Tratamiento Térmico 100°C), Cortado, Clasificado, Humectado y físicamente acondicionado.

Contiene enzimas (Lipasa y Peroxidasa) inactivas para brindar mayor estabilidad del producto, medida en términos de Unidades de Actividad Enzimática y reflejadas en tiempo, de tal manera que se puede garantizar una vida de anaquel de 12 meses. Elaborada de acuerdo a Buenas Prácticas de Manufactura y bajo todos los estándares para consumo humano, incluyendo las regulaciones de la Federal Food Drug and Cosmetic Act y Codex Alimentariu

COMPOSICIÓN

En un 100%, Avena Sativa, sin aditivos.

VIDA UTIL

Desde su elaboración y en condiciones óptimas de almacenamientos: su vida útil es de 12 meses.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Los recuentos bacterianos deben estar en conformidad con las normativas impuestas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos DS 977, Art. 172 y 173.

MICOTOXINAS

Las micotoxinas no podrán sobrepasar los límites indicados en el Reglamento Sanitario de los Alimentos DS 977, Art. 169

PLAGUICIDAS.

Los residuos de plaguicidas no podrán sobrepasar los límites indicados en el Reglamento Sanitario de los Alimentos DS 977, Art. 162.

	FICHA TÉCNICA HOJUELA DE AVENA INSTANTANEA	COD: FT-DG-02	Página 2 de 5
Nº Versión: 00	Elaboró: Jefe Desarrollo y Control de Calidad		

METALES PESADOS.

Los metales pesados no podrán sobrepasar los límites indicados en el Reglamento Sanitario de los Alimentos DS 977, Art. 160.

DECLARACIÓN OGM

(Organismos genéticamente modificados)

La avena bruta como materia prima y la hojuela, como productos finales, no es un producto genéticamente modificado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Deberá efectuarse en condiciones óptimas de humedad y temperaturas, ideal entre 18 y 25 °C y 60 % Humedad Relativa.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE

Tipo de Envase : Saco
Material : Polipropileno Laminado.
Sellado : Costura de hilo única.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN

Nuestros productos, son comercializados y distribuidos por las áreas, comercial y de exportaciones. Estos son cargados y consolidados en container, directamente en nuestras bodegas.

INSTRUCCIONES PARA LA MANIPULACIÓN Y USO

Nuestro Hojuela ya tiene un proceso de cocción (Tratamiento Térmico 120°C), lo cual permite su consumo directo, si así se estimara.

	FICHA TÉCNICA HOJUELA DE AVENA INSTANTANEA	COD: FT-DG-02	Página 3 de 5
Nº Versión: 00	Elaboró: Jefe Desarrollo y Control de Calidad		

Se debe tener la precaución de evitar que se vea expuesto a la contaminación microbiológica por Mohos, Levaduras, Enterobacteriás y salmonella.

USO PREVISTO

Por su condición de alimento elaborado de un cereal, el que contiene un importante porcentaje de Carbohidratos y Lípidos de rápida asimilación y excelente calidad nutricional, como un alto contenido de Proteína y Fibra disponible, particularidad que lo convierten en un alimento muy cabal y saludable.

Dentro de los usos más frecuentes, esta su utilización de este como materia prima, en la manufactura de otros productos que contienen avena.

POBLACIÓN VULNERABLE

El grupo de personas que se encuentra en estado de desprotección, frente a las características propias de la avena, es la población Celiaca, la celiarquía o enfermedad celíaca es una enfermedad autoinmune caracterizada por una inflamación crónica de la parte proximal del intestino delgado o yeyuno, causada por la exposición a la gliadina, conocida también como Gluten, proteína vegetal que contienen algunos cereales, como la Avena.

REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS

Todos los productos y proceso realizados por Austral Cereals S.A., están en conformidad con:

- Las normativas generales para plantas Procesadora de Alimentos impuestas por el Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile.
- Las normativas para aspectos microbiológicos en alimentos de origen cereal impuestas por el Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- Las normas impuestas por el Servicio Agrícolas y Ganadero de Chile (SAG).

	FICHA TÉCNICA HOJUELA DE AVENA INSTANTANEA	COD: FT-DG-02	Página 4 de 5
Nº Versión: 00	Elaboró: Jefe Desarrollo y Control de Calidad		

Parámetros Físicos Hojuela Instantánea	
CARACTERISTICAS	ESTANDARES
Granulometría (calibre)	
Retención Malla Nº 7	50% Mínimo
Retención Malla Nº 25	48% Máximo
Fondo	6% Máximo
Espesor	0.45 – 0.55 mm.
Parámetro Químico - Proximales	
CARACTERISTICAS	ESTANDARES
Contenido de Humedad	10.0% a 11.5%
Actividad enzimática	Negativa
Contenido de Proteínas	11.5% Mínimo
Contenido de Lípidos	4,8%
Cenizas	1.2%
Fibras	2.1%
DESVIACIONES	VALORES MAXIMOS ACEPTABLES
DEFECTOS	
Hojuelas Gelatinizadas	3 Unidades por cada 100 gramos
Hojuelas Degeneradas	0 Unidades por cada 100 gramos
Hojuelas Quemadas	3 Unidades por cada 100 gramos
Granos Parcialmente Aplastado	5 Unidades por cada 100 gramos
Granos sin Aplastar	1 Unidades por cada 100 gramos
IMPUREZAS	
Cáscaras	4 Unidades por cada 100 gramos
Agujas	2 Unidades por cada 100 gramos
Otros	0 Unidades por cada 100 gramos
OTROS GRANOS	
Trigo	10 Unidades por cada 100 gramos
Tritricale	5 Unidades por cada 100 gramos
Centeno	5 Unidades por cada 100 gramos
Cebada	5 Unidades por cada 100 gramos
Lupino	0 Unidades por cada 100 gramos
Raps	0 Unidades por cada 100 gramos
MALEZAS	

	FICHA TÉCNICA HOJUELA DE AVENA INSTANTANEA	COD: FT-DG-02	Página 5 de 5
Nº Versión: 00	Elaboró: Jefe Desarrollo y Control de Calidad		

Ballica	0 Unidades por cada 100 gramos
Arvejilla	0 Unidades por cada 100 gramos
Rábano	0 Unidades por cada 100 gramos
Avenilla	0 Unidades por cada 100 gramos
Agrostemas	0 Unidades por cada 100 gramos
Otras	0 Unidades por cada 100 gramos