

	FICHA TÉCNICA AVENA ENTERA PELADA Y ESTABILIZADA	COD:FT-DG-03	Página 1 de 6
Nº Versión: 00	Elaboró: Jefe Desarrollo y Control de Calidad		

AVENA PELADA ESTABILIZADA

DEFINICIÓN

La avena pelada y estabilizada o Groats es el grano entero de Avena pelada al que se le ha sometido a un tratamiento térmico para inactivar sus enzimas (Tratamiento Térmico 100°C), principalmente Lipaza y Peroxidaza evitando así su enranciamiento por hidrólisis enzimática.

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.

METALES PESADOS.

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

	FICHA TÉCNICA AVENA ENTERA PELADA Y ESTABILIZADA	COD:FT-DG-03	Página 2 de 6
Nº Versión: 00	Elaboró: Jefe Desarrollo y Control de Calidad		

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

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

USO PREVISTO

	FICHA TÉCNICA AVENA ENTERA PELADA Y ESTABILIZADA	COD:FT-DG-03	Página 3 de 6
Nº Versión: 00	Elaboró: Jefe Desarrollo y Control de Calidad		

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 celiacía 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).

Categorías de Riego.

Clase De Peligro	Condiciones Normales en las que se supone será manipulado y consumido el alimento tras el muestreo.		
	Grado de Peligrosidad Reducido.	Sin Cambio de Peligrosidad.	Aumenta la Peligrosidad.
Sin Peligro directo para	Categoría 1	Categoría 2	Categoría 3

	FICHA TÉCNICA AVENA ENTERA PELADA Y ESTABILIZADA	COD:FT-DG-03	Página 4 de 6
Nº Versión: 00	Elaboró: Jefe Desarrollo y Control de Calidad		

la Salud (Contaminación general, vida útil y alteración.	3 clases N=5 C=3	3 clases N=5 C=2	3 clases N=5 C=1
Peligro para la Salud, Bajo, Indirecto.	Categoría 4 3 clases N=5 C=3	Categoría 5 3 clases N=5 C=2	Categoría 6 3 clases N=5 C=1
Moderado, Directo, difusión Limitada.	Categoría 7 3 clases N=5 C=2	Categoría 8 3 clases N=5 C=1	Categoría 9 3 clases N=5 C=1
Moderado Directo, difusión Limitada potencialmente extensa.	Categoría 10 2 clases N=5 C=0	Categoría 11 2 clases N=10 C=0	Categoría 12 2 clases N=20 C=0
Grave Directo	Categoría 13 2 clases N=15 C=0	Categoría 14 2 clases N=30 C=0	Categoría 15 2 clases N=60 C=0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: Castaño Claro.
- Aspecto: Similar al grano, con la diferencia de encontrarse sin cascara.
- Olor y Sabor: Característicos a Avena tostada, sin olores ni sabores extraños o desagradables.

	FICHA TÉCNICA AVENA ENTERA PELADA Y ESTABILIZADA	COD:FT-DG-03	Página 5 de 6
Nº Versión: 00	Elaboró: Jefe Desarrollo y Control de Calidad		

Parámetros Físico-Químicos

Características	Estándares
Humedad	8.50 % a 11.0 %
Calibre	85 % Mínimo sobre malla 1.50mm x 20mm.
Peso Hectolitro	74.0 Kg./Hl. Mínimo.
Actividad Enzimática	Negativa
Proteína	12.30 %
Lípidos	9.00 %
Cenizas	1.5 %
Fibra	1.8 %
Defectos e Impurezas	Valores Máximos Aceptables
<u>Defectos:</u> G. Cubiertos: G. Manchados: G. Aplastados: G. Vanos: G. Partidos: Polvo (US 12)	1.0 % (20 granos aprox.) 2 unidades por cada 100gr. 2.0 % 2.0 % 4.0 % 2.0 %
<u>Impurezas:</u> Cáscaras: Agujas: Otros: Otros granos: Trigo: Tritricale: Centeno: Cebada: Lupino:	4 Unidades por cada 100gr. 2 Unidades por cada 100gr. 0 Unidades por cada 100gr. 0.8 % 0.8 % 0.8 % 0.8 % 0.2 %

	FICHA TÉCNICA AVENA ENTERA PELADA Y ESTABILIZADA	COD:FT-DG-03	Página 6 de 6
Nº Versión: 00	Elaboró: Jefe Desarrollo y Control de Calidad		

Malezas:	Raps:	0.0 %
	Ballica:	1 Unidades por cada 100gr.
	Arvejilla:	1 Unidades por cada 100gr.
	Rábano:	1 Unidades por cada 100gr.
	Avenilla:	2 Unidades por cada 100gr.
	Agrostemas:	0 Unidades por cada 100gr.
	Otros:	0 Unidades por cada 100gr.