	<b>Ficha técnica</b> <b>Descripción de producto y uso previsto</b> <b>HOJUELA DE AVENA INSTANTANEA</b>	Código: DPU-01-HACCP-01 Versión: 06 Fecha: 01-06-2023 Página: 1
	Departamento de Control de Calidad	


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Nombre científico	<i>Avena sativa</i> L.
Nombre común	Hojuela de avena instantánea.
Tipo	Planta herbácea anual, perteneciente a la familia de las gramíneas.
Origen	Vegetal
Elaborado	Hojuela de avena instantánea es obtenida de granos de avena procesados con un tratamiento térmico de 100 °C, lo que permite inactivación de enzima (Lipasa y Peroxidasas) y destrucción de microorganismos patógenos. Los granos limpios, descascarados, cortados, clasificados y físicamente acondicionados se obtiene la hojuela para despacho y consumo.

COMPOSICIÓN - INGREDIENTES
No contiene aditivos, preservantes ni colorantes artificiales, la materia prima para su elaboración es Avena ( <i>Avena sativa</i> L.).

CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS EN 100 gr.		
Características sensoriales: Producto normal en color, sabor y aroma, libre de cualquier sabor u olor extraño, o que no corresponda al característico agradable a tostado.		
Información nutricional		
Porción: ½ Taza (40 gr.) Porciones por envase: 625		
Parámetros	100 gr.	1 porción
Energía (Kcal)	396	158
Proteínas (g)	12	4,8
Grasas Totales (g)	8,2	3,2
Carbohidratos disponibles (g)	69	28
Azúcares Totales (g)	1,5	0,6
Sodio (mg)	2,6	1,1
Fibra Dietética Total (g)	10,1	4,1
Fibra Dietética Insoluble (g)	5,7	2,3
Fibra Dietética Soluble (g)	4,4	1,8
Colesterol (mg)	0	0

Nota: 1\* Factor de conversión de nitrógeno a proteína utilizado 5,83. Análisis realizado por el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos – INTA, de la Universidad de Chile.

Erwin Torres A.  
[calidad@avensur.cl](mailto:calidad@avensur.cl) – Fono: (+56) 9 98065410 – Ruta 5 Sur km 645 cruce Lautaro-Galvarino  
www.avensur.cl  
Departamento de Control de Calidad Avensur  
Araucanía - Chile

	<b>Ficha técnica</b> <b>Descripción de producto y uso previsto</b> <b>HOJUELA DE AVENA INSTANTANEA</b>	Código: DPU-01-HACCP-01 Versión: 06 Fecha: 01-06-2023 Página: 2
	Departamento de Control de Calidad	


Parámetro microbiológico DS/977, Art, 173.	
Parámetros	Especificaciones máximas
Recuento total aeróbios Mesófilos	m= 1.000 ufc/g y M= 10.000 ufc/g
Recuento total de lavaduras/mohos	No aplica
Coliformes totales	m= <3 y M= 20
Escherichia coli	m= <3
Salmonella	No aplica
Pseudomonas	No aplica
Staphylococcus aureus	No aplica
Listeria monocytogenes	Máx. 100 UFC/g

Nota: 2\* Frecuencia de acuerdo a matriz de muestreo y análisis por laboratorio externo, especificaciones máximas según Reglamento Sanitario de los Alimentos – Chile.

Propiedades físicas.	
Parámetros	Especificaciones
Humedad %	11,5 % máx
Apariencia	Lamina Seca y quebradiza
Tamaño espesor (mm)	0,45 – 0,60 mm
Sabor	Agradable a tostado laminado
Cáscaras	15 unidades máx.
Filamentos	13 unidades máx.
Gelatinas	5 unidades máx.
Granos enteros	5 unidades máx.
Semillas extrañas	5 unidades máx.
Quemadas	5 unidades máx.
Hojuelas de trigo	12 unidades máx.
Infestaciones	NINGUNA
Malla 7	70 % min.
Malla 25	28 % máx.
Fondo Malla	2 % máx.
Actividad Enzimática	NEGATIVA

Nota: 3\* Resultados de acuerdo análisis en proceso y producto terminado por laboratorio interno del departamento de control de calidad Avensur.


Erwin Torres A.  
[calidad@avensur.cl](mailto:calidad@avensur.cl) – Fono: (+56) 9 98065410 – Ruta 5 Sur km 645 cruce Lautaro-Galvarino  
www.avensur.cl  
Departamento de Control de Calidad Avensur  
Araucanía - Chile

	<b>Ficha técnica</b> <b>Descripción de producto y uso previsto</b> <b>HOJUELA DE AVENA INSTANTANEA</b>	Código: DPU-01-HACCP-01 Versión: 06 Fecha: 01-06-2023 Página: 3
	Departamento de Control de Calidad	

ENVASADO	
Empaque primario: Saco de polipropileno termolaminado de 25 kg y etiqueta. Empaque secundario: No hay.	
Vida útil y condiciones de almacenamiento	
Formato	Saco de 25 kg.
Condiciones de almacenamiento	Lugar cerrado con temperaturas entre 18 y 25 ° C, 60 % humedad relativa, ambiente seco, limpio y ventilado, protegido de luz directa y exceso de polvo, separado de productos tóxicos y con olores que puedan pasar al producto.
Vida útil	12 meses desde fecha de elaboración y cumpliendo condiciones de almacenamiento descritas en esta ficha.
Embalaje	
Pallet de madera de 60 sacos.	
Etiquetado	
Etiquetas de papel termo sensible cubierto con adhesivo sobre un soporte siliconado.	
Instrucciones para su uso por los consumidores	
<b>Modo de preparación:</b> Con leche: En dos tazas de leche fría o caliente agregar cinco cucharadas soperas colmadas con avena en hojuela instantánea y azúcar a gusto. Revolver mientras hierve durante tres minutos y servir caliente o frío. Con agua: Para obtener 2 porciones: En 1 ½ tazas de agua fría o hirviendo, agregar 2/3 de avena en hojuela instantánea. Revolver mientras hierve durante 3 minutos. Según DS 977, RSA Art. 369 y 370 cereales para el desayuno.	
Método de distribución	
Contenedores libres de olores extraños, limpio, seco, cerrado y sellado.	

USO PREVISTO
Utilizado para envasado en destino, para consumo directo como cereal para el desayuno, mezclado con yogurt, leche o frutas. Además, para distintas preparaciones culinarias como productos de repostería y preparaciones saladas tales como guisos, pan, budines entre otros.
Manipulación esperada del producto final
Envasado final en bolsas pequeñas
Grupo vulnerable de la población del consumo
Menores de 3 meses y celíacos.
Manipulación inapropiada no intencionada
Descuidar el almacenamiento y exponerla a exceso de humedad.

Erwin Torres A.  
[calidad@avensur.cl](mailto:calidad@avensur.cl) – Fono: (+56) 9 98065410 – Ruta 5 Sur km 645 cruce Lautaro-Galvarino  
www.avensur.cl  
Departamento de Control de Calidad Avensur  
Araucanía - Chile

	<b>Ficha técnica</b> <b>Descripción de producto y uso previsto</b> <b>HOJUELA DE AVENA INSTANTANEA</b>	Código: DPU-01-HACCP-01 Versión: 06 Fecha: 01-06-2023 Página: 4
	Departamento de Control de Calidad	

#### REGULACIONES APLICABLES

Las Micotoxinas no pueden sobrepasar los límites establecidos en el artículo 169 del DS/977. Los residuos de plaguicidas no deben sobrepasar las tolerancias máximas que fija Res. Ex. N° 892/2020. Metales pesados no deben sobrepasar el límite máximo establecido en Art. 160 DS.977.

#### MICOTOXINAS

Parámetros	Especificaciones máximas
Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1, G2)	0,1 ppb
Zearalenona	5 ppb
Ocratoxina	2 ppb
Deoxinivalenol	5 ppb

#### METALES PESADOS

Parámetros	Especificaciones máximas
Arsénico	0,05 mg/kg
Cadmio	0,1 mg/kg
Mercurio	0,05 mg/kg
Plomo	0,3 mg/kg

#### DECLARACIÓN OGM

La materia prima utilizada y los productos elaborados con ella no han sido modificados genéticamente.



Preparado por: Erwin Torres A. Jefe Control de Calidad	Revisado por: Erwin Torres A. Líder de Inocuidad	Aprobado por: Equipo de inocuidad Avensur
--------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

Erwin Torres A.  
[calidad@avensur.cl](mailto:calidad@avensur.cl) – Fono: (+56) 9 98065410 – Ruta 5 Sur km 645 cruce Lautaro-Galvarino  
[www.avensur.cl](http://www.avensur.cl)  
 Departamento de Control de Calidad Avensur  
 Araucanía - Chile