



SALVADO DE AVENA "OAT BRAN"

- 1. Descripción de Producto:** Producto del procesamiento del grano de avena (Avena Sativa.), previamente limpio, descascarados, estabilizado, picado, y laminados delicadamente para formar hojuelas finas.
- 2. Usos:** El producto puede ser utilizado en la elaboración de productos alimenticios diversos, de forma directa o previa cocción
- 3. Composición:** Granos de avena 100% Natural. Puede contener alérgenos como trazas de glutende trigo o cebada.

4. Características organolépticas:

Característica	Evaluación Sensorial
Apariencia	Fracciones de hojuelas de avena, de forma redondeada.
Color	Blanco con ligeras tonalidades castaño.
Olor	Característico a avena tostada y libre de aromas extraños.
Sabor	Característico, exento de sabores extraños.

5. Características Físico-Químicas:

Parámetro	Límite	Método
Humedad (%/máx.)	12,0	NCh 841 Of.1978
(*) Espesor(mm)	Entre 0.250 a 0.350	Método interno
Enzima Lipasa	Negativo en 60 minutos	Método interno
Cenizas (%)	2,0	NCh 842 Of. 2018
Características en 100 gramos		
Granos enteros(unid/máx.)	01	Método interno
Cascaras(unid/máx.)	01	Método interno
Agujas(unid/máx.)	02	Método interno
Hojuelas de trigo(unid/máx.)	02	Método interno
Semillas extrañas(unid/máx.)	02	Método interno
Hojuelas gelatinizadas (unid/máx.)	02	Método interno
Hojuelas manchadas (unid/máx.)	02	Método interno

(*) Espesor final: Se fijará de acuerdo con la especificación del cliente, dentro del rango mencionado.
(**) Análisis de Enzimas a Solicitud de Cliente.

6. Granulometría:

Parámetro	Límite	Método
Retención sobre malla US Nº25 (707 micras) (% mín.)	70	Método Interno
Bajo malla US Nº25 (707 micras) (% máx.)	30	Método Interno

7. Micotoxinas:

Según decreto 977/96, artículo 169.

Parámetro	Límite	Método
Aflatoxina B1, B2, G1, G2(***)	10 µg/kg (CL) /04 µg/kg (CO)	LC-MS/MS
Zearalenona (***)	200 µg/kg(CL)/ 75 µg/kg (CO)	LC-MS/MS Quechers
Ocratoxina A	5 µg/kg	LC-MS/MS
Deoxivalenol	750µg/kg	LC-MS/MS Quechers
Pesticidas	De acuerdo con Resolución exenta 892, que aprueba norma técnica 209 del 29.05.2021	GC-MS/MS LR-03.10

(***) Límite para Colombia de Aflatoxinas Totales es 4 µg/kg y Zearalenona es 75 µg/kg.

8. Características microbiológicas:

Según decreto 977/96, artículo 176 - 5.1 y 5.4

Parámetro (*) n=5	Limite "n"	Limite "M"	Tolerancia "c"	Método
Mohos (UFC)	10 ³	10 ⁴	2	NCh2734 Of. 2002
Levaduras (UFC)	5x10 ²	5x10 ³	2	NCh2734 Of. 2002
Salmonella (en50grs)	0	0	0	NCh2675 Of. 2002
RAM (UFC)	10 ³	10 ⁴	2	NCh2659 Of. 2002
Coliformes totales (NMP)	<3	20	2	NCh2635/1 Of. 2001
E.Coli (NMP)	<3	-	0	NCh2636 Of. 2001

9. Metales Pesados:

Según decreto 977/96, artículo 160-161, y requisito de clientes.

Parámetro	Límite máximo	Método
Cadmio (****)	0,1 mg/kg (CO)	ICP-MS LI-00.848-03
Plomo (****)	0,5 mg/kg (CL)/ 0,2 mg/kg (CO)	ICP-MS LI-00.848-03
Mercurio	0,10 mg/kg	ICP-MS LI-00.848-03
Cobre	10 mg/kg	ICP-OES
Selenio	0,3 mg/kg	ICP-MS LI-00.848-03
Zinc	100 mg/kg	ICP-OES

(****) Cadmio a Solicitud de Cliente (Colombia), Plomo límite legislación Chilena es 0,5 mg/Kg y legislación Colombiana el límite es 0,2 mg/Kg.

10. Información Nutricional:

Porción: ½taza(35g) Porción por envase aprox.: Alrededor de 714 porciones	100g	1 Porción
Energía (Kcal)	315	110
Proteínas(g)	13	4,5
Grasa Total(g)	9,2	3,2
Colesterol	0	0
Hidratos de Carbono disp.(g)	45	15,7
Azúcares Totales (g)	1,5	0,5
Fibra dietaría Total (g)	21,7	7,5
Fibra soluble (g)	2,1	0,7
Fibra insoluble (g)	19,6	6,8
Sodio (mg)	5,0	1,7

11. Grupos vulnerables:

Personas que padecen celiaquía o intolerancia al gluten.

12. Declaración GMO (organismos genéticamente modificados):

La materia prima proveniente de la Cosecha 2023-2024 no contiene GMO, validado según informe N° 733 -202403, de fecha 12 de marzo del 2024, realizado por el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos INTA, Laboratorio de Genómica aplicada, Universidad de Chile.

13. Vida útil:

Desde la elaboración su vida útil es de 12 meses en las condiciones de almacenamiento recomendadas en punto 14.

14. Condiciones de almacenamiento:

El producto debe almacenarse en lugar cerrado, con ventilación, protegido de la luz solar directa, temperatura ideal entre 18 y 25°C, humedad relativa 60%, libre de roedores, insectos, plagas rastreras y/o voladoras, separado de productos químicos, agua, humedad, u otros que contaminen el producto de forma física, química, o biológica, se recomienda mantener el producto sobre rack o pallet.

15. Presentación Envase:

Envase	Características generales
Tipo de envase 1:	Polipropileno termolaminado, de 25 kg., 22,68 kg. (50 Lbs.) y 11,34 kg. (25 Lbs.)
Impresión:	Envase fondo de color blanco con impresión (diseño Corporativo) o bien a solicitud definida por cliente.
Sellado:	Doble con costura.
Tipo de envase 2 (*****):	Polietileno termoformado de 60 gr.;1 Lb (454 gr.); 42 Oz (1190 gr.)
Impresión:	Envase transparente con impresión (diseño Corporativo) o bien a solicitud definida por cliente.
Sellado:	Térmico
Tipo de envase 3:	Big-Bag de color blanco con buzón de carga y descarga, peso 500 kg. neto. Sobre pallet de madera de dimensiones 1 x 1 mts o slip sheet.
Impresión:	Sin Impresión.
Sellado:	El Big-Bag presenta cierre incorporado para atar la boquilla firmemente.

(*****) Formatos y diseños de impresión a definir con el cliente.

16. Sistema de distribución nacional e internacional:

Medio transporte

Despacho nacional: Transporte en seco, con capacidad máxima de 29 Ton.

Despacho Internacional: Despachados y/o consolidados en container exclusivos para el transporte de alimentos de 20" y 40", hermético, por lo tanto, aseguramos que el producto No se contaminara con agentes extraños.

17. Trazabilidad, Identificación Número de Lote

LOTE:	COD. PAÍS	SEMANA AÑO	DÍA	MES	AÑO
-------	-----------	------------	-----	-----	-----

El código de país se estableció según el sistema ISO 3166-1 alfa-2.
(http://utils.mucattu.com/iso_3166-1.html)

18. Certificaciones:

Kosher, efectivo desde 01 de febrero 2024

Instant Oat Flakes UKD ID-OUV3-C60CA02

19. Control de documentos:

Fecha	Identificación de cambio	Versión
07/06/2018	Creación de FT	00
26/03/2019	Se actualizan los puntos N° 1 y 2	01
26/03/2019	Se incorpora control de enzima Tirosinasa, punto N° 5	02
26/03/2019	Se incorpora en características microbiológicas Hongos y levaduras, punto N° 8	03
26/03/2019	Se incorpora Temperatura y humedad relativa, en Condiciones de almacenamiento, punto 14	04
26/03/2019	Se actualiza las condiciones de almacenamiento, punto N° 14	05
26/03/2019	Se revisa y aprueba la versión N° 03.2019	06
20/05/2021	Se incorpora punto N°17.	07
09-07-2024	Se actualiza formato documento. Se actualiza punto N°12.	08