



HOJUELA INTEGRAL DE AVENA "Whole Oat Flakes"

1. Descripción de Producto:

Producto de granos de avena (Avena Sativa o Avena Bizantina, L.), previamente limpiados, descascarados, estabilizados, que han sido laminados para formar las hojuelas enteras, uniformes, sin desprendimiento de partículas y sin aditivos.

2. Usos: El producto puede ser utilizado en consumo directo, en la elaboración de galletas, barras de cereal, y molienda para producir harina de avena.

3. Composición: Granos de avena 100% Natural. Puede contener alérgenos como trazas de gluten de trigo o cebada.

4. Características organolépticas:

Característica	Evaluación Sensorial
Apariencia	Forma redondeada, bordes suaves, ovalada, compacta sin desprendimiento de partículas y de tamaño uniforme.
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.)	11,0	NCh 841 Of.1978
(*) Espesor(mm)	Entre 0,700-0,950	Método interno
(**) Enzima Tirosinasa	Negativo en 15 minutos	Método interno
(**) Enzima Peroxidasa	Negativo en 3 minutos	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.)	03	Método interno
Cascaras(unid/máx.)	03	Método interno
Agujas(unid/máx.)	02	Método interno
Hojuelas de trigo(unid/máx.)	05	Método interno
Semillas extrañas(unid/máx.)	02	Método interno
Hojuelas gelatinizadas (unid/máx.)	05	Método interno
Hojuelas manchadas (unid/máx.)	05	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:

Parámetros	Límite	Método
Retención sobre malla US N°7 (2830 micras) (%min.)	96	Método interno
Retención sobre malla US N°25 (707 micras) (%máx.)	3	Método interno
Bajo malla US N°25 (707 micras) (%máx.)	1	Método interno

7. Micotoxinas:

Según decreto 977/96, artículo 169.

Parámetro	Límite máximo	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
Deoxinivalenol	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 (en 50 grs)	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)	394	138
Proteínas(g)	16,3	5,7
Grasa Total(g)	7,7	2,7
Ácidos Grasos Saturados(g)	1,4	0,5
Ácidos Grasos Monoinsaturados(g)	3,2	1,1
Ácidos Poliinsaturados(g)	3,1	1,1
Ácidos grasos Trans(g)	0	0
Colesterol	0	0
Hidratos de Carbono disp.(g)	64,9	22,7
Azúcares Totales (g)	1	0,4
Fibra dietaría Total (g)	8,9	3,1
Fibra soluble (g)	1,6	0,6
Fibra insoluble (g)	7,3	2,6
Sodio (mg)	1,9	0,7

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 y 22,68 kg. (50 Lbs.)
Impresión:	Envase fondo de color blanco con impresión (diseño Corporativo) o bien a solicitud definida por cliente.
Sellado:	Borde doble, con hilo blanco, una 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 29Ton.

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 2018

Whole Oat Flakes UKD ID-OUV3-AFAE943

19. Control de documentos:

Fecha	Identificación de cambio	Versión
03-04-2018	Creación de Ficha Técnica	01
20-06-2018	Actualización GMO	02
20-03-2019	Se incorpora el control de Hongos y Levadura, punto N° 8; Se actualiza descripción del producto, punto N° 1; Se incorpora control de enzima Tirosinasa, punto N° 5; Se actualiza la información nutricional, según análisis al producto año 2019, punto 10; Se incorpora Temperatura y humedad relativa, en Condiciones de almacenamiento, punto 14; Se incorporan otros formatos en envases de sacos, y big-bag, punto N° 15; Se revisa y aprueba la versión N° 03.	03
02-06-2020	Se modifica Código, Se modifica punto 12 declaración GMO, Se Agrega al punto 5 (**) Enzima Peroxidasa (**) Análisis de enzima a solicitud de Cliente, Se modifica referencia de métodos a Método Interno, Se revisa y se mejora punto 8 Microbiología (unidades de medida). Se agrega condiciones de almacenamiento en punto 13 Vida Útil. Se agregó punto 17 Trazabilidad, Identificación Número de Lote. Se mejoró en todo el documento el control de espacios.	04
06-04-2021	Se actualiza punto N° 12, organismo GMO según ultimo control 19 de marzo 2021; Se actualiza punto 5, rango de espesor de hojuela de 600 a 1.100 mm	05
01-02-2022	Se actualiza punto 18, Actualización certificación Kosher	06
19-04-2023	Se actualiza Límites y Métodos en puntos 5, 7 y 9. Se actualiza información de GMO Se actualiza Código del documento. Se actualiza nombre del producto en español. Se actualiza punto 15. Se Actualiza Formato completo del documento.	07
19-06-2024	Se actualiza información en punto 10. Se actualiza información de GMO según control marzo 2024	08