



FICHA TECNICA

FP - BPM - 001 VERSION:005 17/12/2020

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)		AVENA EN HOJUELA		DESCRIPCIÓN		Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L.															
DATOS DEL EMPACADOR		DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CHILE																			
MARCA COMERCIAL		SuDispensa																			
REGISTRO SANITARIO		NSA-005219-2018																			
PRESENTACION COMERCIAL		250g, 500g, 25Kg																			
PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL		La porcion recomendada y el grupo poblacional es el establecido en la resolucion 29452 de 2017, en la minutos establecidas y demas normas que apliquen o modifiquen																			
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Vida útil 12 meses a partir de su empaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.																			
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES		Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos																			
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO		Como preparar Avena en Hojuela Caliente o Fria:																			
		1. En una olla, caliente 3 tazas de leche, con canela y azúcar al gusto.																			
		2. En otra taza con leche fria, disuelva la Harina de Avena y agréguela a la leche cuando ésta comience a hervir.																			
		3. Continúe la cocción, sin dejar de revolver, hasta que espese y hierva por 2 minutos.																			
C A R A C T E R I S T I C A S	SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS											SENSORIAL									
												Apariencia: Avena en Hojuela plana, producto en hojuela de la especie A. Sativa L. y A. Byzantina L.									
												Aroma: Característico									
												Color: Crema, ligeramente caoba									
												Sabor: Característico, avena tostada									
												Textura: Semilla aplanada									
												CALIBRE					RESULTADOS				
												Granulometría: (retención malla)									
												US N° 7					≤ 93%				
												US N° 25					≤ 2%				
												Fondo					≤ 0,14%				
												FISICO-QUIMICAS									
												TIPO					MINIMO (%)		MAXIMO (%)		
												ACIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA					—		8		
												HUMEDAD					—		11.5		
												PROTEÍNA					10.5		—		
												CENIZAS					—		2.1		
												GRASAS					6		10.5		
												FIBRA CRUDA					—		3		
												ALERGENOS (Gluten)					—		100 Mg/Kg		
												METALES PESADOS									
												TIPO					MINIMO (%)		MAXIMO (%)		
												PLOMO					—		0,5 mg/kg		
												MICROBIOLOGICO									
												REQUISITOS					n	c	m	M	
MOHOS LEVADURAS					3	1	100	1,000													
E. COLI (UFC/g)					3	0	10	-													
SALMONELLA (25g)					3	0	Ausente	-													
AFLATOXINAS					1	3	0	10 ppb													
MESOFILOS AEROBIOS					3	1	5,000	20,000													

INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño por porción 1 cucharada (22g)		
Porciones por envase 11 aprox		
Cantidad por porción		
Calorías 70	Calorías de grasa 10	
		Valor Diario*
Grasa Total 1g	2 %	
Grasa Saturada 0g	0 %	
Grasa Trans 0g		
Coolesterol 0mg	0 %	
Sodio 10mg	0 %	
Carbohidrato Total 17g	6 %	
Fibra Dietaria 3g	12 %	
Azúcares 0g		
Proteína 3g	6 %	
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	
Calcio 2%	Hierro 6%	
*El porcentaje de Valor Diario está basado en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades dietéticas.		
	Calorías	2000 2500
Grasa Total	Menos de	65 g 80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g 25 g
Coolesterol	Menos de	300 mg 300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg 2400 mg
Carbohidrato total	Menos de	300 g 375 g
Fibra Dietaria	Menos de	25 g 30 g
Calorías por gramo		
Grasa = 9 Carbohidratos = 4 Proteína = 4		

NORMATIVIDAD APLICADA

* NTC 2160 de 2006, Última actualización.
 * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos.
 * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.
 * Codex estandar 201 de 1995
 * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional
 * Resolución 2906 de 2007 límites máximos metales pesados y plaguicidas
 * Resolución 2674 de 2013
 * Resolución 4143 de 2012 reglamentos técnicos requisitos sanitarios materiales envases y empaques destinados para alimentos de consumo humano
 * Decreto 3075 de 1997, BPM
 * NTC 2159 2006 Límites máximos de aflatoxinas
 * Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.

PROCESO DE EMPAQUE

1. Recepción en puerto de materias primas
2. Nacionalización
3. Almacenamiento
4. Empaque y pesaje de producto
5. Almacenamiento temporal
6. Distribución al cliente

EMPAQUE, ETIQUETADO

MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja densidad calibre 1,5 con impresión. Bolsa de 250g=3g 500g=5g
 ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolución 5109 de 2005.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

* Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.
 * Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.
 * El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.
 * El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
 * Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.
 * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

Solicitante:

Realizó: Angelica Sanchez

Angelica Sanchez

Firma líder de Calidad

Nombre:

ANGELICA SANCHEZ

SUDESPONSA®
 Barragán S.A.
 NIT 830.111.367-5

[<< Atras](#)

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20147926	Nombre producto	AVENA. VARIEDADES: HOJUELA DE AVENA TRADICIONAL, AVENA PELADA ESTABILIZADA, HOJUELA DE AVENA GRANO ENTERO, HOJUELA INSTANTÁNEA DE AVENA.				
Registro Sanitario	NSA-005219-2018	Vencimiento	2028/08/03	Modalidad	IMPORTAR, ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8301113675						
Marcas	SUDESPENSA, AUSTRAL GRANOS,RINDE AVENA, ITATA , MONTEVERDE , SOCIEDAD AVENAS DEL PACIFICO S.A, FUSION, AGROPEL, MERCADO COLSUBSIDIO						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
200g., 250 G., 300g., 350., 400g. 500 g., 600g., 750g., 800g., 900g., 1000g., 2000g., 3000g., 12.5 KILOS, 25 KILOS, 40 KILOS, 50 KILOS,

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	SUDESPENSA BARRAGAN S.A.	corabastos bodega 8 local 2	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	asesoriasasg@yahoo.com
FABRICANTE	MONTEVERDE S.A.	Av. Yungay No. 786, Huepil	CHILE			
FABRICANTE	SOCIEDAD AVENAS DEL PACIFICO S.A	RESTO PARCELA No. 15 AGUADAS DE CHUMULCO. SANTIAGO DE CHILE.	CHILE			
FABRICANTE	AGROINDUSTRIAL PEDREGAL	PEDRIO SANTA PETRONILA KM n. 2, Camino a Curacautín, Comuna de LAUTARIO	CHILE			
FABRICANTE	MOLINERA ITATA S.A.	KM.37 CAMINO CHI	CHILE			
FABRICANTE	PROCESADORA DE GRANOS AUSTRAL S.A.	ERCILLA 195 PILLANLELBU	CHILE			
IMPORTADOR	SUDESPENSA BARRAGAN S.A.	corabastos bodega 8 local 2	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	asesoriasasg@yahoo.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SUDESPENSA BARRAGAN S.A.	corabastos bodega 8 local 2	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	asesoriasasg@yahoo.com

[Imprimir](#) [<< Atras](#)