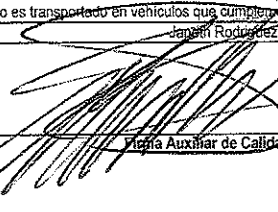
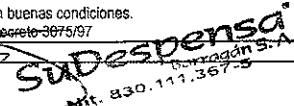


		FICHA TECNICA																																																																																																																																															
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)		AVENA EN HOJUELA		DESCRIPCIÓN Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de 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		SuDespensa																																																																																																																																															
NOTIFICACION SANITARIA		NSA-005219-2018																																																																																																																																															
PRESENTACION COMERCIAL		200g, 250g, 500g, 12.5Kg, 25Kg,																																																																																																																																															
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Vida útil 12 meses a partir de su reempaqué, 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	<table border="1"> <tr> <th colspan="5">SENSORIAL</th> </tr> <tr> <td colspan="5">Apariencia: Avena en Hojuela, producto en hojuela de la especie A. Sativa L. y A. Byzantina L.</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Aroma: Característico</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Color: Crema, ligeramente caoba</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Sabor: Característico, avena tostada</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Textura: Semilla aplanada</td> </tr> <tr> <th colspan="2">CALIBRE</th> <th colspan="3">RESULTADOS</th> </tr> <tr> <td colspan="5">Granulometría: (retención malla)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">US N° 7</td> <td colspan="3">≤ 93%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">US N° 25</td> <td colspan="3">≤ 2%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Fondo</td> <td colspan="3">≤ 0,14%</td> </tr> <tr> <th colspan="5">FISICO-QUIMICAS</th> </tr> <tr> <th colspan="2">TIPO</th> <th colspan="3">DEFECTO MAXIMO (%)</th> </tr> <tr> <td colspan="2">ÁCIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA</td> <td colspan="3">≤ 8,0</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ESPESOR</td> <td colspan="3">0,69mm</td> </tr> <tr> <td colspan="2">HUMEDAD</td> <td colspan="3">≤ 11,5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PROTEÍNA</td> <td colspan="3">≤ 10,5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">CENIZAS</td> <td colspan="3">≤ 2,1</td> </tr> <tr> <td colspan="2">GRASAS</td> <td colspan="3">≤ 6,0</td> </tr> <tr> <td colspan="2">FIBRA CRUDA</td> <td colspan="3">≤ 3,0</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ALERGENOS (Gluten)</td> <td colspan="3"><100 Mg/Kg</td> </tr> <tr> <th colspan="5">MICROBIOLOGICO</th> </tr> <tr> <th colspan="2">REQUISITOS</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> <tr> <td colspan="2">MOHOS LEVADURAS</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>1.000</td> </tr> <tr> <td colspan="2">E. COLI (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>≤ 10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td colspan="2">SALMONELLA (25g)</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td colspan="2">MESOFILOS AEROBIOS</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>5.000</td> <td>20.000</td> </tr> </table>				SENSORIAL					Apariencia: Avena en Hojuela, 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		DEFECTO MAXIMO (%)			ÁCIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA		≤ 8,0			ESPESOR		0,69mm			HUMEDAD		≤ 11,5			PROTEÍNA		≤ 10,5			CENIZAS		≤ 2,1			GRASAS		≤ 6,0			FIBRA CRUDA		≤ 3,0			ALERGENOS (Gluten)		<100 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	-	MESOFILOS AEROBIOS		3	1	5.000	20.000
		SENSORIAL																																																																																																																																															
		Apariencia: Avena en Hojuela, 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		DEFECTO MAXIMO (%)																																																																																																																																															
ÁCIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA		≤ 8,0																																																																																																																																															
ESPESOR		0,69mm																																																																																																																																															
HUMEDAD		≤ 11,5																																																																																																																																															
PROTEÍNA		≤ 10,5																																																																																																																																															
CENIZAS		≤ 2,1																																																																																																																																															
GRASAS		≤ 6,0																																																																																																																																															
FIBRA CRUDA		≤ 3,0																																																																																																																																															
ALERGENOS (Gluten)		<100 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	-																																																																																																																																												
MESOFILOS AEROBIOS		3	1	5.000	20.000																																																																																																																																												
NORMATIVIDAD APLICADA		* NTC 2160 de 2006, Última actualización. * NTC 2159 * 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. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional * Decreto 3075 de 1997, BPM * 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 polipropileno de baja densidad con impresión. 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 Realizó:  Janet Rodriguez  SuDespensa Mt. 830.111.367-3																																																																																																																																															

Firma Auxiliar de Calidad