	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-HAV-01
		VERSIÓN: 01
	HOJUELAS DE AVENA	FECHA: 15/03/2021

NOMBRE DEL PRODUCTO	Avena precocida en hojuelas
NOMBRE CIENTIFICO	*Avena sativa y Avena byzantina*
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0009886-2021
DESCRIPCIÓN	Hojuelas enteras de avena obtenidas por medio de un proceso de laminación del grano entero, sin cáscara y libre de grano dañado o germinado; previamente tratados térmicamente (secado y tostado) para inactivar las enzimas lipasa y peroxidasa, con el fin de dar mayor estabilidad al producto prolongando así su vida útil. Producto natural procesado, libre de aditivos.
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - NTC 2159 - Resolución 333 /2011 - Resolución 719/2015 - Resolución 683/2012 - Resolución 4143/2012
INGREDIENTES	100 % avena en hojuelas
REQUISITOS GENERALES	La avena en hojuelas debe estar libre de: - Olores y sabores fungosos, fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. - Signos de infestación o contaminación por roedores. - Residuos de materiales tóxicos
PRESENTACION COMERCIAL	Paca de 25 unidades por 250 g cada una.
EMPAQUE PRIMARIO	BOPP/PEBD
EMPAQUE SECUNDARIO	Polietileno de baja densidad
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	

ATRIBUTO	CLASIFICACION
Color	Beige con tonalidades castaño o caoba
Sabor	Avena tostada
Olor	Avena tostada
Textura	Hojuelas de forma ovalada.

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-HAV-01
		VERSIÓN: 01
	HOJUELAS DE AVENA	FECHA: 15/03/2021

CARACTERISTICAS FÍSICAS

IMPUREZAS (Unid/100g)	
Cáscara	3
Cascarilla	6
Tallos y palos	2
Semillas	1
Hojuela de cebada	15
Hojuela de trigo	25
Hojuelas amarillas	2
Hojuelas gelatinizadas	4
Avena sin laminar	0
Avena parcialmente laminada	2
Material quemado	4

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

FISICOQUIMICO	
Humedad	Max 11.5%
Ácidos grasos libres en base seca	< 8%
Actividad enzimática	Negativo después de 15 minutos
Aflatoxinas totales	< 10 ppb
Proteína	> 10.5 %
Cenizas	< 2.1 %
Grasas	6 % – 1.05 %
Fibra cruda	< 3 %
Fibra dietaria	> 8 %
Plomo	< 0.2 %

LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR (PPM)	
BENTAZONA	0.1
BITERTANOL	0.05
CLORDANO	0.02
CLORMEQUAT	10.0
DIQUAT	2.0
DISULFOTON	0.02
FENPROPIMORF	0.5
FIPRONIL	0.002
LINDANO	0.01
METOMILO	0.02
PIRACLOSTROBIN	0.5
PIRIMICARB	0.05
PROPICONAZOL	0.05
TEBUCONAZOL	0.05
TRIADIMEFON	0.1
TRIADIMENOL	0.2

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-HAV-01
		VERSIÓN: 01
	HOJUELAS DE AVENA	FECHA: 15/03/2021

<table>
<tr><td>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">MICROBIOLÓGICO</th></tr>
<tr><th>Parámetros</th><th>Especificación</th></tr>
<tr><td>Recuento de E. Coli UFC/g/ml</td><td>< 10</td></tr>
<tr><td>Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml</td><td>< 100</td></tr>
<tr><td>Detección de salmonella en 25g</td><td>Ausente</td></tr>
<tr><td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g/ml</td><td>< 5.000</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>MERCADO OBJETIVO</td><td>Todo tipo de consumidor. Excepto las personas que tengan alguna alergia al gluten.</td></tr>
<tr><td>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</td><td>La avena es procesada en una planta donde se procesa trigo, por lo tanto, puede contener gluten.</td></tr>
<tr><td>MODO DE CONSERVACIÓN.</td><td>Consérvese en un lugar fresco y seco, no expuesto al sol. Después de abierto, proteger de ambientes húmedos.</td></tr>
<tr><td>INSTRUCCIONES DE USO</td><td>Colada de avena
Modo de Uso:
Ingredientes:
4 Cdas Avena Granipack, 1 rama de canela, azúcar al gusto, 1 taza| de leche y 1 taza de agua.
Preparación:
Poner el agua a fuego medio con la rama de canela, cuando empiece a hervir agregar la avena y cocinar por unos 5 minutos, agitar ocasionalmente para evitar que se pegue. Agregar la leche y el azúcar al gusto, cocinar a fuego lento por otros 5 minutos y revolver con frecuencia para evitar que se pegue. Dejar reposar tapado por 5 minutos, descarta la rama de canela y servir.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL</td><td>12 meses</td></tr>
<tr><td>IDENTIFICACIÓN DEL LOTE</td><td>El lote está dado por el día del año que se empaca, va desde 001 hasta 365</td></tr>
<tr><td>TRANSPORTE</td><td>El vehículo que transporte el producto debe ser limpio, cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente que aplique y aptos para el transporte de alimentos secos.</td></tr>
</table>

	FICHA TECNICA	CODIGO: FT-HAV-01
		VERSIÓN: 01
	HOJUELAS DE AVENA	FECHA: 15/03/2021

DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 4482344 e-mail: granipack@gmail.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.
TABLA NUTRICIONAL	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción 22 g (2 cdas)

Porciones por envase 11 aprox.

Cantidad por porción		
80 calorías	Calorías de la grasa 15	
		%VD*
Grasa Total 1,5 g		2%
Grasa saturada 0g		0%
Grasas Trans 0g		0%
Colesterol 0g		0%
Sodio 0 mg		0%
Carbohidratos totales 12g		4%
Fibra dietaria 2g		8%
Azúcares 0g		
Proteína 3g		
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	
Calcio 0%	Hierro 0%	

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Elaborado por:



Jenny Villegas

INGENIERA DE CALIDAD