Nombre del Producto	AVENA EN HOJUELAS TRADICIONAL
Empresa	SURTIABARROTES INTERNACIONAL S.A.S
Dirección	CRA 43B # 6-109 (Barranquilla)
Teléfono	3173658524 - 3167411401
Certificado de No Obligatoriedad	N° 2020022350
Calidad	SURTIABARROTES INTERNACIONAL SAS, cuenta con los respectivos permisos vigente y el concepto sanitario favorable del establecimiento emitido por la autoridad sanitaria competente INVIMA, dando cumplimento a la ley 9 de 1979 y la resolución 2674 de 2013.
Descripción	Las hojuelas de avena son obtenidas a partir del laminado del grano de avena picado y estabilizado, el cual se encuentra libre de grano dañado y/o germinado de cualquier tipo de materia extraña.
Generalidades	La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados o rancios.
Parámetros Organolépticos	**Color:** Color crema, ligeramente caoba característica. **Olor:** Característico de avena, estará libre de olores extraños. **Textura:** Forma redonda, bordes suaves, superficie suave, compacta sin desprendimiento de partículas y de tamaño uniforme. No deben presentar residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
Espesor	0.60 mm
Perfil de granulometría	

Sobre malla 7 US	64.51% Promedio
Sobre malla 16 US	N/A
Sobre malla 25 US	34.53% Promedio
Fondo	0.96% Promedio

Parámetros Microbiológicos

REQUISITOS	n	C	m	M
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	100	1000
Recuento de E. Coli (UFC/g)	3	0	<10	-
Detención e identificación de Salmonella en 25g	3	0	Ausente	-
Recuento de Bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	3	1	5000	20000

Fuente: NTC 2159. Requisitos microbiológicos para la avena en hojuelas

Parámetros Fisicoquímicos

REQUISITOS	Mínimo	Máximo
Ácidos grasos libres en base seca (%)	-	8
Humedad (%)	-	11.5
Proteína (%)	10.5	-
Cenizas (%)	-	2.1
Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)	-	3.2
Grasas (%)	6.0	10.5
Fibra Cruda (%)	-	3

Fuente: NTC 2159. Requisitos para la avena en hojuelas

Contenido nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de porción: 1 unidad (22 g)
Numero de porciones por envase: Aprox. 9

Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por porción
	387	**80**
Grasa Total	7,7 g	1,7 g
Grasa Monoinsaturada	3,0 g	0,7 g
Grasa Poliinsaturada	2,9 g	0,6 g
Grasa saturada	**1,5 g**	**0,3 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	68 g	15 g
Fibra Dietaría	11 g	2,5 g
Azucares totales	14 g	3,0 g
Azucares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteínas	11 g	2,5 g
Sodio	**3,3 mg**	**0,73 mg**
Hierro	2,6 mg	0,56 mg
Calcio	48 mg	10 mg

No es fuente significativa de: Vitamina D, Vitamina A, Azucares añadidos y Zinc.

Especificaciones Relacionadas con la Inocuidad	**Alérgenos:** Este un producto alérgeno **Aflatoxinas:** El límite máximo de aflatoxinas no debe exceder 10ppb, *NTC 2159.* **Metales pesados:** Máximo 0.5mg/Kg (ppm) **Plaguicidas:** Según los descritos en la Resolución 2906 de 2007
Declaración de Etiqueta	Avena en Hojuelas
Requisitos del producto	NTC 2159 Resolución 11488 de 1984
Empaque	PRIMARIO: El empaque que contiene el producto, es polietileno de baja densidad calor constante con calibre mínimo de 1.9. La lamina cumple con los requisitos sanitarios detallados en la Resolución 683 y 4143 de 2012.
Rotulado	El empaque cumple con la resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulo o etiquetado de

	productos terminados y materias primas. El empaque cumple con la resolución 333 de febrero de 2011 por medio de la cual se establece el rotulo y etiquetado nutricional.
Conservación y Almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza, protegidos de ingreso de insectos y roedores, garantizando la inocuidad, funcionalidad e integridad. - Debe almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes y disponerse en tarimas limpias en buen estado elevadas al piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección. - El almacenamiento debe realizarse en lugares retirados de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. La manipulación solo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de los productos. - Tener las áreas identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. - El almacenamiento y conservación de los alimentos se deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y los demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el embalaje. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y los demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria.
Vida útil	12 meses a partir de la fecha de empaque del producto
Presentaciones	**PRESENTACIONES** **PRODUCTO TERMINADO** / **MATERIA PRIMA** 200g – 250g- 500g (Bolsa de polietileno de baja densidad) / Sacos de polipropileno de 25Kg

Grupo Objetivo	Niños mayores de 1 año
Población Vulnerable	Personas que presenten intolerancia al gluten
Responsable Coordinador de Calidad	
	Roxanna Coronado Castro Ing. De alimentos
	TP: 091062-0722378 CND

HISTORIAL DE CAMBIOS:

FECHA DE MODIFICACIÓN	VERSIÓN MODIFICADA	CAMBIOS REALIZADOS
2023/12/09	01	**Original**
2025/01/14	02	**Actualización contenido nutricional**