CLEMENT LTDA
NIT. 800.002.303-8

FICHA TECNICA
CARACTERÍSTICAS GENERALES

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO	AVENA HOJUELA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	AVENA HOJUELA PRECOCIDA
REGISTRO SANITARIO	NSA 00489 2018
DESCRIPCION GENERAL	Producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad. Requisitos generales: Es fabricada a partir de granos de avenas sin cáscara, sanas y limpias, libres de signos de infestación y /o contaminación de roedores. Producto alimenticio obtenido por la molturación y clasificación por granulometría de granos de avena sin cáscara, sana y limpia. Las hojuelas presentan un color crema, ligereamente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. Los residuos de plagicidas no deben exeder las tolerancias establecidas por la comisión del codex alimentarius En la elaboración no se permite el uso de conservantes Grado :1

CARACTERISTICAS TÉCNICAS

Cumplir con la NTC 2159: Avena en Hojuelas para Consumo Humano.

LOTE 946 **PRESENTACION** BULTO HOJUELA /30 KILOS PACAS 250, 500, 1000

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier olor o sabor objetable.
Libre de insectos o partículas extrañas
Exenta de excretas de animales.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS		**LIMITE**
	Aerobios mesófilos UFC/g/ml 10	20000
	Coliformes totales NMP bac/g < 3	< 3
	Hongos UFC/g/ml 9	1000
	Levaduras UFC/g/ml 10	1000
	Busqueda salmonella x 25 g AUSENTE	AUSENTE
	Indice Aceptación BUENO	
CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS	Humedad: 10,30 %	11,5 % Máx
	Cenizas 1,32 %	2,1 % Max
	Fibra 0,37 %	3 % Máx
	Grasa 6,80 %	6 -10,5 % Máx
	Calorias / 30 grs 98	
	Carbohidratos Total/30 grs 14 %	
	Proteinas 12,35 %	10,5 %Minimo

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 y protegidos del ingreso de insectos y roedores.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y PRESENTACION

El producto debe estar empacado en materiales atoxicos que aseguran la buena consevación e higiene del producto.
Cumplir con la Resolución 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado y etiquetado de productos terminados y materias primas.

NOMBRE COMERCIAL SUPER AVENA

VIDA ÚTIL

En condiciones óptimas de almacenamiento (1) año.

TRANSPORTE

Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente no superior a 1 año. El personal transportador debe contar con carne de manipulación no superior a 1 año.

JANETH QUITIAN MUÑOZ
INGENIERA DE ALIMENTOS
MATRICULA 2525431197CND