SuDespensa Barragán S.A.	**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	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	NSA-005219-2018		
PRESENTACION COMERCIAL	250g, 500g, 25Kg		
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. Continue la cocción, sin dejar de revolver, hasta que espese y hierva por 2 minutos.		

CARACTERISTICAS

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 (%)**
ÁCIDOS 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	
NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 2160 de 2006, Ultima actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico 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 * Resolucion 2906 de 2007 limites maximos metales pesados y plaguisidas * Resolucion 2674 de 2013 * Resolucion 4143 de 2012 reglamentos tecnicos requisitos sanitarios materiales envases y empaques destinados para alimentos de consumo humano *Decreto 3075 de 1997, BPM *NTC 2159 2006 Limites maximos de aflatoxinas *Relusion 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. Distribucion 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 Resolucion 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:** DUVAN JARA



Firma auxiliar de Calidad

Nombre: DUVAN JARA