AVENA EN HOJUELAS
MARCA: DE LA ABUELA

1. NOMBRE GENÉRICO

Avena hojuelas

2. FABRICANTE

Organización Cardenas S.A.S
Km 3.3 Via Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B
Nit. 860521637-7

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Avena en hojuelas sometido a limpieza, pre cocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cascara de cualquier variedad de las especies. Savita L. y A. Byzantina L.

4. REGISTRO SANITARIO N°

NSA-004786-2018

5. PRESENTACIÓN

1 g hasta 12.500 g y saco por 25kg.

6. COMPOSICIÓN

Avena 100% natural.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

ANÁLISIS	RESULTADO ufc/g	PARÁMETRO	NORMA
Recuento mesófilos aerobios	290	20000	AOAC 966.23
Recuento de levaduras	<10	1000	NTC 4132:1997
Recuento E. Coli	<10	<10	NTC 4458:2007
Recuento de Mohos	30	1000	NTC 4132:1997
Recuento Salmonella	Ausente	Ausente	ISO 6579:2002

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Sabor y olor: libre de sabores extraños, sabor tostado y avena característica.
Color: crema ligeramente caoba característico.

9. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño de la porción	1 Cucharada (15g)
Porción por envase N/A Aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías	60
Calorías de la grasa	10
	% valor diario*
Grasa Total 1g	2%
Grasa Saturada 0g	0%
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidratos Totales 10 g	3%
Fibra Dietaría 2 g	8%
Azúcares 0 g	
Proteína 3 g	6%
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 0%	Hierro 4%
*los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas	
Calorías por gramo Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4	

10. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS			
Análisis	**Resultado (100 g)**	**Parámetro**	**Método Análisis**
Calorías (Kcal)	381.66	No Aplica	Determinación indirecta Factor Atwater
Carbohidratos	65.66%	No Aplica	Cálculo
Cenizas	1.35%	2,1% máx.	AOAC 923.03
Fibra cruda	1.19%	3% máx.	hidrólisis acida alcalina
Grasa total (g)	7.02%	6% -10,5%	NTC 668
Humedad	10.82%	11,5% máx.	Secado en estufa
Proteína	13.96%	10,5% mínimo	Kjeldahl
Ácidos grasos libres en base seca.		8% máx.	AOAC.

11. EMPAQUE Y EMBALAJE.

Estos productos se empacan bolsa de polipropileno polietileno (empaque primario). Luego se empacan en bolsa transparente de polietileno transparente, la presentación de 180 g se empaca en bolsa de polietileno (empaque secundario) y caja corrugada (empaque terciario)

12. VIDA UTIL

El producto tiene una vida útil de 18 meses en condiciones normales (empaque original)

13. CODICIONES DE TRANSPORTE

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones) y que cumplan con la resolución 2674 de 2013.

14. TIPO DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares limpios, secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

15. LEGISLACIÓN

- Resolución 2674.
- NTC 2159.
- NTC 5148.