SuDespensa Almacenes S.A.	**FICHA TECNICA**

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**HARINA DE AVENA**	***DESCRIPCIÓN***	Comprende los granos procedentes de la especie avena sativa, cuyo color característico es el rojo pardo claro. Es el cereal de menor valor energético, como consecuencia de su alto contenido de fibra y lignina, y su bajo nivel de almidón.

DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CHILE
MARCA COMERCIAL	SuDespensa
PERMISO SANITARIO	PSA-001580-2018
PRESENTACIONCOMERCIAL	250g, 25Kg
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, 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 Harina de Avena Caliente o Fría: 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: Harina de Avena, producto en polvo de la especie A. Sativa L. y A. Byzantina L.
Aroma: Característico
Color: Blanco
Sabor: Característico
Textura: Polvo

FISICO-QUIMICAS

TIPO	DEFECTO MAXIMO (%)
ACIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA	≤ 8,0
HUMEDAD	≤ 11.5
PROTEINA	≤ 10,5
CENIZAS	≤ 2,1
GRASAS	≤ 6,0
FIBRA CRUDA	≤ 3,0

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	-
MESOFILOS AEROBIOS	3	1	5.000	20.000

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. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *resolucion 2674/2013 *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 polipropileno con impresión. 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 vehiculo 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 vehiculos que cumplen con la resolucion 2674/2013
Realizó:	Janeth Rodriguez

SuDespensa Almacenes S.A. Nit. 830.111.357-5

Firma Auxiliar de Calidad

Nombre: