

## FICHA TÉCNICA AVENA INTEGRAL SIN GLUTEN

### 1. DEFINICIÓN

Las hojuelas laminadas, consisten en hojuelas enteras de avena, obtenidas a partir de el grano de avena sin cáscara, el cual es libre de grano dañado y/o germinado y de cualquier tipo de materia extraña, tratado térmicamente para eliminar la actividad enzimática y hecho hojuelas mediante rodillos metálicos, este producto se encuentra libre de materiales extraños, de olores a fumigantes, hongos, humedad o cualquier otro olor extraño, tampoco presenta sabores extraños y no le son agregados aditivos ni preservativos.

Contiene enzimas (Lipasa y Peroxidasa) inactivas para brindar mayor estabilidad del producto, medida en términos de Unidades de Actividad Enzimática y reflejadas en tiempo, de tal manera que se puede garantizar una vida de anaquel de 12 meses. Elaborada de acuerdo a Buenas Prácticas de Manufactura y bajo todos los estándares para consumo humano, incluyendo las regulaciones de la Federal Food Drug and Cosmetic Act y Codex Alimentarius.



## 2. CATEGORÍAS DE RIESGO.

Relación entre el grado de peligrosidad que representa el alimento para la salud en relación con las condiciones posteriores de manipulación.

|          |                                               |
|----------|-----------------------------------------------|
| Grupo 1  | Leche y productos lácteos                     |
| Grupo 2  | Helado y mezcla para helados                  |
| Grupo 3  | Productos lácteos                             |
| Grupo 4  | Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas |
| Grupo 5  | Productos elaborados a partir de cereales     |
| Grupo 6  | Azúcares y miel                               |
| Grupo 7  | Productos de confitería                       |
| Grupo 8  | Productos de panadería y pastelería           |
| Grupo 9  | Alimentos de uso infantil                     |
| Grupo 10 | Carnes y productos cárneos                    |
| Grupo 11 | Pescados y productos de la pesca              |
| Grupo 12 | Huevos y ovoproductos                         |
| Grupo 13 | Salsas, aderezos, especias y condimentos      |
| Grupo 14 | Frutas y verduras                             |
| Grupo 15 | Comidas y platos preparados                   |
| Grupo 16 | Bebidas                                       |
| Grupo 17 | Estimulantes y fruitivos                      |
| Grupo 18 | Conservas                                     |

| Clase De Peligro                                                                         | Condiciones Normales en las que se supone será manipulado y consumido el alimento tras el muestreo. |                                      |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
|                                                                                          | Grado de Peligrosidad Reducido.                                                                     | Sin Cambio de Peligrosidad.          | Aumenta la Peligrosidad.             |
| <b>Sin Peligro directo para la Salud (Contaminación general, vida útil y alteración.</b> | Categoría 1<br>3 clases<br>N=5 C=3                                                                  | Categoría 2<br>3 clases<br>N=5 C=2   | Categoría 3<br>3 clases<br>N=5 C=1   |
| <b>Peligro para la Salud, Bajo, Indirecto.</b>                                           | Categoría 4<br>3 clases<br>N=5 C=3                                                                  | Categoría 5<br>3 clases<br>N=5 C=2   | Categoría 6<br>3 clases<br>N=5 C=1   |
| <b>Moderado, Directo, difusión Limitada.</b>                                             | Categoría 7<br>3 clases<br>N=5 C=2                                                                  | Categoría 8<br>3 clases<br>N=5 C=1   | Categoría 9<br>3 clases<br>N=5 C=1   |
| <b>Moderado Directo, difusión Limitada potencialmente extensa.</b>                       | Categoría 10<br>2 clases<br>N=5 C=0                                                                 | Categoría 11<br>2 clases<br>N=10 C=0 | Categoría 12<br>2 clases<br>N=20 C=0 |
| <b>Grave Directo</b>                                                                     | Categoría 13<br>2 clases<br>N=15 C=0                                                                | Categoría 14<br>2 clases<br>N=30 C=0 | Categoría 15<br>2 clases<br>N=60 C=0 |

Ministerio de Salud Reglamento Sanitario de los Alimentos DTO. N° 977/96

### 3. CARACTERISTICAS QUIMICAS – FISICAS – MICROBIOLOGICAS

#### CARACTERISTICAS QUIMICAS

##### Requisitos químicos

Las hojuelas de avena cumplen con los siguientes requisitos:

| Parámetro            | Límite             | Unidad | Metodología                                                                |
|----------------------|--------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------|
| Humedad              | 12.0 Máximo        | %      | Thermobalanza 120°C /3 g de muestra a peso constante<br>AOAC 17 Ed. 950.46 |
| Proteína B.S.        | 11,0 Mínimo        | %      | NCh 2748 Of 2002 Factor 5.83 (FAO)                                         |
| Ceniza               | 2.0 Máximo         | %      | AOAC 17 Ed. 920.153                                                        |
| Grasa Total B.S.     | 5 Min -10.0 Máximo | %      | AOAC 17 Ed. 991.36                                                         |
| Actividad Enzimática | Negativo           | -      | Método Pirocatecol                                                         |
| Aflatoxinas Totales  | 10 Máximo          | Ppb    | CQ-CROM-028 T Micotoxinas Elisa                                            |

| Parámetro | Limite     | Unidad | Metodología        |
|-----------|------------|--------|--------------------|
| Cadmio    | 0,1 Máximo | Ppm    | AOAC 17 Ed. 999.11 |
| Plomo     | 0,2 Máximo | Ppm    | AOAC 17 Ed. 999.11 |

## CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

### Requisitos microbiológicos

| Parámetro                   | Limite        | Unidad | Metodología    |
|-----------------------------|---------------|--------|----------------|
| Recuento Aerobios mesofilos | 10.000 Máximo | UFC/g  | NCH 2659 OF 02 |
| Coliformes Totales          | 10 Máximo     | UFC/g  | NCH 2635 Of 01 |
| E. coli                     | Negativo      | UFC/g  | NCH 2636 Of 01 |
| Hongos y Levaduras          | 100 Máximo    | UFC/g  | NCH 2734 OF 02 |
| Salmonella                  | Ausencia      | -      | NCH 2675 OF 02 |

## CARACTERISTICAS FISICAS

### Requisitos físicos

| Parámetro              | Limite   | Unidad               | Metodología                                                                      |
|------------------------|----------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Hojuelas Gelatinizadas | 5 Máximo | Unidad/100 g muestra | POE-GC-33 Procedimiento de Técnica de Separaciones Manuales y Piezas de Cáscaras |
| Hojuelas Quemadas      | 2 Máximo | Unidad/100 g muestra | POE-GC-33 Procedimiento de Técnica de Separaciones Manuales y Piezas de Cáscaras |
| Granos sin Aplastar    | 1 Máximo | Unidad/100 g muestra | POE-GC-33 Procedimiento de Técnica de Separaciones Manuales y Piezas de Cáscaras |
| Cascaras               | 4 Máximo | Unidad/100 g muestra | POE-GC-33 Procedimiento de Técnica de Separaciones Manuales y Piezas de Cáscaras |
| Agujas                 | 2 Máximo | Unidad/100 g muestra | POE-GC-33 Procedimiento de Técnica de Separaciones Manuales y Piezas de Cáscaras |
| Otros                  | 0 Máximo | Unidad/100 g muestra | POE-GC-33 Procedimiento                                                          |

|                                              |                 |                      |                                                                                  |
|----------------------------------------------|-----------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|                                              |                 |                      | de Técnica de Separaciones Manuales y Piezas de Cáscaras                         |
| Hojuelas de Cebada                           | 5 Máximo        | Unidad/100 g muestra | POE-GC-33 Procedimiento de Técnica de Separaciones Manuales y Piezas de Cáscaras |
| Raps                                         | 0 Máximo        | Unidad/100 g muestra | POE-GC-33 Procedimiento de Técnica de Separaciones Manuales y Piezas de Cáscaras |
| Malezas (ballica/avenilla/semillas redondas) | 0 Máximo        | Unidad/100 g muestra | POE-GC-33 Procedimiento de Técnica de Separaciones Manuales y Piezas de Cáscaras |
| Piezas Metálicas<br>Detector de Metales      | 3.5 mm Fe Max.  | Unidad/Saco          | POE-GC-12 Procedimiento de Calibración de Detector de Metales                    |
|                                              | 3.5 mm NFe Max. | Unidad/Saco          | POE-GC-12 Procedimiento de Calibración de Detector de Metales                    |
|                                              | 4.0 mm SS Max.  | Unidad/Saco          | POE-GC-12 Procedimiento de Calibración de Detector de Metales                    |

| Parámetro         | Límite    | Unidad | Metodología                                                          |
|-------------------|-----------|--------|----------------------------------------------------------------------|
| Sobre malla 7 US  | 70 Máximo | %      | 100g/1 minuto/ WS TYLER RO-TAP                                       |
| Sobre malla 25 US | 25 Máximo | %      | 100g/1 minuto/ WS TYLER RO-TAP                                       |
| Fondo             | 6 Máximo  | %      | 100g/1 minuto/ WS TYLER RO-TAP                                       |
| Espesor           | 0,90-1,10 | mm     | POE-GC-41 Procedimiento Para la Determinación del Espesor de Hojuela |



#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Color:** blanco con ligeras tonalidades castaño o caoba.

**Aspecto:** Forma redondeada, bordes suaves, superficie suave, compacta sin desprendimiento de partículas y de tamaño uniforme.

**Olor y Sabor:** El producto tendrá olor y sabor característico a avena, estará libre de olores o sabores extraños.

**Textura:** Hojuelas enteras de avena

#### 5. ALERGENOS

Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población (Marcar con una X)

|                               |                                                     |  |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------|--|
| Maní y productos derivados    | Leche y productos derivados (inc. Lactosa)          |  |
| Nueces y productos derivados  | Soya y productos derivados                          |  |
| Dióxido de sulfuro y sulfitos | Cereales que contienen gluten y productos derivados |  |
| Huevos y productos derivados  | Semillas de sésamo y productos derivados            |  |

#### 6. DECLARACIÓN OGM (Organismos genéticamente modificados)

La avena bruta como materia prima y la hojuela estabilizada como producto final, no son un producto genéticamente modificado.

#### 7. VIDA ÚTIL

Desde su elaboración y en condiciones óptimas de almacenamientos: su vida útil es de 12 meses.

## 8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantenerse en lugar seco y fresco; no expuesto al sol; Almacenar en ambiente cerrado y ventilado, exclusivo para el almacenamiento de alimentos, de tal modo que permita protegerlos de la exposición al medio ambiente. Ubicar sobre tarimas.

## 9. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE:

|                                      |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Tipo de envase primario              | : Envase plástico PEBD N°4 RECICLABLE |
| Tipo de envase secundario (embalaje) | : Caja de cartón corrugado RECICLABLE |
| Peso                                 | : 1 Kg.                               |
| Color                                | : Negro con impresión.                |
| Sellado                              | : Termosellado                        |

El producto será envasado solo en envase de polietileno de baja densidad PEBD con cierre zipper de PEBD, para cerrar después de abrir y termosellado en su presentación para góndola, con un peso de 1 Kg. Los envases estarán herméticamente cerrados.



## 10. ETIQUETADO

Envase primario: indicara nombre del componente, ingredientes, peso, nombre y dirección comercial, Número de lote, fecha de vencimiento y tabla nutricional, cumpliendo con las reglamentaciones sobre rotulado de alimentos del Reglamento Sanitario de los Alimentos.

## 11 TABLA NUTRICIONAL

| THE POWER OF FOOD <sup>®</sup><br>INFORMACIÓN NUTRICIONAL |        |        |        |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|
| Ingredientes : Avena Integral libre de Gluten             |        |        |        |        |
| Porción                                                   | Unidad | 100 g  | 45 g   | %VDR   |
| Energía                                                   | Kcal   | 393,10 | 175,89 | 6,00   |
| Grasa Total                                               | g      | 9,90   | 4,45   | 4,60   |
| Grasa saturada                                            | g      | 1,70   | 0,76   | 2,50   |
| Sodio                                                     | mg     | 3,30   | 1,48   | 0,00   |
| Carbohidratos                                             | g      | 63,30  | 28,48  | 6,30   |
| Azúcares                                                  | g      | 0,00   | 0,00   | -      |
| Fibra Dietética                                           | g      | 10,70  | 4,81   | 12,80  |
| Fibra Soluble                                             | g      | 5,30   | 2,38   | -      |
| Fibra Insoluble                                           | g      | 5,00   | 2,25   | -      |
| Proteína                                                  | g      | 12,70  | 5,71   | 7,60   |
| Calcio                                                    | mg     | 17,50  | 7,87   | < 1,00 |
| Hierro                                                    | mg     | 4,20   | 1,89   | 7,20   |
| Fósforo                                                   | mg     | 242,00 | 108,90 | 7,30   |
| %VDR : Valores Diarios de Referencia en base a 2000 Kcal  |        |        |        |        |