

FICHA TÉCNICA SALVADO DE AVENA
“Oat Brand”**1. Descripción de Producto:**

Producto del procesamiento del grano de avena (Avena Sativa.), previamente limpio, descascarados, estabilizado, picado, y laminados delicadamente para formar hojuelas finas.

2. Usos:

El producto puede ser utilizado en la elaboración de productos alimenticios diversos, de forma directa o previa cocción.

3. Composición:

100% granos de avena. Sin aditivos ni conservantes químicos.

Puede contener trazas de alérgenos tales como gluten de trigo o cebada.

4. Características organolépticas:

Evaluación tipo	Característica
Apariencia	Fracciones de hojuelas de avena, de forma redondeada.
Color	Blanco con ligeras tonalidades castaño.
Olor	Característico a avena tostada y libre de aromas extraños.
Sabor	Característico, exento de sabores extraños.

5. Características Físico – Químicas:

Característica	Parámetro	Referencia
Humedad (%/máx.)	12,0	NCH 841
Espesor (mm)	0.250 - 0.350	Análisis interno
Enzima Lipasa	Negativo 60 min.	Análisis interno
Cenizas (%)	2,0	NCH 842
Características en 100 gramos		
Granos enteros (unid/máx.)	1	Análisis interno
Cascaras (unid/máx.)	1	Análisis interno
Agujas (unid/máx.)	2	Análisis interno
Hojuelas de trigo (unid/máx.)	2	Análisis interno
Semillas extrañas (unid/máx.)	2	Análisis interno
Hojuelas gelatinizadas (unid/máx.)	2	Análisis interno
Hojuelas manchadas (unid/máx.)	2	Análisis interno

6. Granulometría:

Elaborado por: Marcela Villalobos A.	Aprobado por: Armando Berdichevsky	Última Actualización
Cargo: Jefe Producción - ACC Molinera Itata S.A.	Cargo: Gerente Zona Sur Molinera Itata S.A.	20/05/2021
Creado Fecha: Abril 2018	Fecha: Abril 2018	Versión: 02

FICHA TÉCNICA SALVADO DE AVENA
“Oat Brand”

	%
Retención malla US N° 25 mínimo (707 micrones)	70
Fondo máximo	30

7. Contaminantes:

Según decreto 977/96, artículo 169.

Critero	Parámetros	Método
Aflatoxina B1, B2, G1, G2	5 µg/kg	UPLC-MS/MS
Zeralenona	200 µg/kg	UPLC
Ocratoxina A	5 µg/kg	UPLC
Dioxinivalenol	750 µg/kg	UPLC
Pesticidas	De acuerdo Resolución exenta N°33 de 2010-02-16	GC-And LC MS/MS

8. Características microbiológicas:

Según decreto 977/96, artículo 176-5.1 y 5.4

Parámetros	Limite por gramo		Método
	m	M	
RAM	10 ³	10 ⁴	NCh 2659.Of 2002
Coliformes totales	<3	20	NCh 2635/1.Of2001
E. Coli	<3	-	NCh 2636.Of2001
Salmonella en 50 grs.	0	-	NCh 2675. Of2002
Mohos	10 ³	10 ⁴	Nch 2734of2002
Levaduras	5x10 ²	5x10 ³	Nch 2734of2002

9. Metales Pesados:

Según decreto 977/96, artículo 160-161.

Metales	Límite máximo	Método
Arsénico	0,5 mg/kg. máx.	AA MQQ-025
Plomo	0,2 mg/kg. máx.	AA MQQ-028
Mercurio	0,05 mg/kg. máx.	AA MQQ-034
Cobre	1,0 mg/kg. máx.	MQQ-049
Selenio	10 mg/kg. máx.	MQQ-042
Zinc	100 mg/kg. máx.	MQQ-031

10. Información Nutricional:

Elaborado por: Marcela Villalobos A.	Aprobado por: Armando Berdichevsky	Última Actualización
Cargo: Jefe Producción - ACC Molinera Itata S.A.	Cargo: Gerente Zona Sur Molinera Itata S.A.	20/05/2021
Creado Fecha: Abril 2018	Fecha: Abril 2018	Versión: 02

FICHA TÉCNICA SALVADO DE AVENA
“Oat Brand”

Porción : ½ taza (35 g)		
Porción por envase aprox. : 714 porciones (25 Kg)		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	315	110
Proteínas (g)	13	4,5
Grasa Total (g)	9,2	3,2
Hidratos de Carbono disp. (g)	45	15,7
Azúcares Totales (g)	1,5	0,5
Fibra dietética (g)	21,7	7,5
Fibra Soluble (g)	2,1	0,7
Fibra Insoluble (g)	19,6	6,8
Sodio (mg)	5,0	1,7

11. Grupos vulnerables:

Personas que padecen celiaquía o intolerancia al gluten.

12. Declaración GMO (organismos genéticamente modificados):

La avena materia prima cosecha 2020, y salvado de avena como producto final, no son productos genéticamente modificados. Certificado análisis N°401-202004, realizado el 28 de Abril del 2020, en instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos INTA, Laboratorio de Genómica Aplicada, Universidad de Chile.

13. Vida útil:

Desde la elaboración su vida útil es de 12 meses en las condiciones de almacenamiento recomendadas en punto 14.

14. Condiciones de almacenamiento:

El producto debe almacenarse en lugar cerrado, con ventilación, protegido de la luz solar directa, humedad ideal entre 18 y 25°C, humedad relativa 60%, libre de roedores, insectos, plagas rastreras y/o voladoras, separado de productos químicos, agua, humedad, u otros que contaminen el producto de forma física, química, o biológica, se recomienda mantener el producto sobre rack o pallet.

15. Presentación envase:

Elaborado por: Marcela Villalobos A.	Aprobado por: Armando Berdichevsky	Última Actualización
Cargo: Jefe Producción - ACC Molinera Itata S.A.	Cargo: Gerente Zona Sur Molinera Itata S.A.	20/05/2021
Creado Fecha: Abril 2018	Fecha: Abril 2018	Versión: 02



FICHA TÉCNICA SALVADO DE AVENA
“Oat Brand”

Envase	Características generales
Tipo de envase 1:	Poli blanco laminado, de 25 kg. neto.
Impresión:	Envase de color blanco sin impresión o bien a solicitud definida por cliente.
Etiquetado:	Etiqueta adhesiva, con datos de nombre y descripción del producto, información nutricional, fecha elaboración, vencimiento y número de lote.
Sellado:	Borde doble, con hilo blanco, una costura.

16. Sistema de distribución nacional e internacional:

Medio transporte
Nuestros productos son cargados:
Despacho nacional: Camiones abiertos, ramplas con capacidad máxima de 29 Ton.
Despacho Internacional: Despachados y/o consolidados en contener exclusivos para el transporte de alimentos de 20” y 40”, hermético, por lo tanto aseguramos que el producto no se contaminara con agentes extraños.

17. Trazabilidad, Identificación Número de lote:

LOTE:	COD. PAÍS	SEMANA	DÍA	MES	AÑO
--------------	------------------	---------------	------------	------------	------------

El código de país se estableció según el Sistema ISO166-1 alfa-2.
(<http://utils.mucattu.com/iso3166-1.html>)

18. Control de documentos:

Elaborado por: Marcela Villalobos A.	Aprobado por: Armando Berdichevsky	Última Actualización
Cargo: Jefe Producción - ACC Molinera Itata S.A.	Cargo: Gerente Zona Sur Molinera Itata S.A.	20/05/2021
Creado Fecha: Abril 2018	Fecha: Abril 2018	Versión: 02



FICHA TÉCNICA SALVADO DE AVENA
“Oat Brand”

Fecha	Identificación de cambio	Versión
07/06/2018	Creación de FT	00
26/03/2019	Se actualizan los puntos N° 1 y 2	01
26/03/2019	Se incorpora control de enzima Tirosinasa, punto N° 5	01
26/03/2019	Se incorpora en características microbiológicas Hongos y levaduras, punto N° 8	01
26/03/2019	Se incorpora Temperatura y humedad relativa, en Condiciones de almacenamiento, punto 14	01
26/03/2019	Se actualiza las condiciones de almacenamiento, punto N° 14	01
26/03/2019	Se revisa y aprueba la versión N° 03.2019	01
20/05/2021	Se incorpora punto N°17 y punto N°17.	02

Elaborado por: Marcela Villalobos A.	Aprobado por: Armando Berdichevsky	Última Actualización
Cargo: Jefe Producción - ACC Molinera Itata S.A.	Cargo: Gerente Zona Sur Molinera Itata S.A.	20/05/2021
Creado Fecha: Abril 2018	Fecha: Abril 2018	Versión: 02