

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
<b>Apariencia</b>	Fracciones de hojuelas de avena, de forma redondeada.
<b>Color</b>	Blanco con ligeras tonalidades castaño.
<b>Olor</b>	Característico a avena tostada y libre de aromas extraños.
<b>Sabor</b>	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 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	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 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	Nch 2734of2002
Levaduras	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>	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
<b>Energía (Kcal)</b>	315	110
<b>Proteínas (g)</b>	13	4,5
<b>Grasa Total (g)</b>	9,2	3,2
<b>Hidratos de Carbono disp. (g)</b>	45	15,7
<b>Azúcares Totales (g)</b>	1,5	0,5
<b>Fibra dietética (g)</b>	21,7	7,5
<b>Fibra Soluble (g)</b>	2,1	0,7
<b>Fibra Insoluble (g)</b>	19,6	6,8
<b>Sodio (mg)</b>	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
<b>Tipo de envase 1:</b>	Poli blanco laminado, de 25 kg. neto.
<b>Impresión:</b>	Envase de color blanco sin impresión o bien a solicitud definida por cliente.
<b>Etiquetado:</b>	Etiqueta adhesiva, con datos de nombre y descripción del producto, información nutricional, fecha elaboración, vencimiento y número de lote.
<b>Sellado:</b>	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:**

<b>LOTE:</b>	<b>COD. PAÍS</b>	<b>SEMANA</b>	<b>DÍA</b>	<b>MES</b>	<b>AÑO</b>
--------------	------------------	---------------	------------	------------	------------

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