



Hojuela de Avena Tradicional Balmaceda Gluten Free

Producto obtenido a partir de la laminación del grano limpio y sano de avena, previamente cortado y sometido a un tratamiento térmico que asegura la inactivación de sus enzimas.

Durante la elaboración de este producto, no han sido adicionados aditivos ni conservantes químicos. Este producto no contiene organismos genéticamente modificados.

Los productos de avena integral contiene 6 de los 8 aminoácidos esenciales para nuestro organismo, 65% de ácidos grasos insaturados y un contenido de Betaglucanos que supera el 5%.

- Usos: De uso común como alimento para el desayuno, suplemento alimento infantil o deportistas.

Parámetros Organolépticos	
Aspecto	Mezcla heterogénea de hojuelas en forma redondeada, delgadas, con bordes y superficies suaves, compactas sin desprendimiento de partículas. Exento de materias extrañas, mohos e insectos en cualquiera de sus estados evolutivos, de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura.
Color	Café claro suave.
Sabor/Aroma	Característico de avena tostada; exento de sabor rancio, ácido o amargo.

Información de Alérgenos	
Alérgenos	Libre de Gluten.
Clasificación	Concentración inferior a 3 ppm, cada lote de producción es certificado por el INTA

Parámetros Físico - Químicos		
Humedad	12%	Máximo
Metales Pesados		
- Arsénico	0,5 mg/kg	Máximo
- Mercurio	0,05 mg/kg	Máximo
- Plomo	0,5 mg/kg	Máximo
- Cadmio	0,5 mg/kg	Máximo
- Cobre	10,0 mg/kg	Máximo
- Selenio	0,3 mg/kg	Máximo
- Zinc	100 mg/kg	Máximo

Granulometría	
Rechazo sobre malla N° 7	50% Mínimo
Rechazo sobre malla N° 25	38% Máximo
Fondo	6% Máximo
Espesor	0,62 mm to 0,7 mm

Defectos	
PARÁMETROS	Límites (100 g de muestra)
Hojuelas gelatinizadas	Máximo 5 Unidades
Hojuelas Degeneradas	0 Unidades
Hojuelas Quemadas	0 Unidades
Granos sin aplastar	Máximo 1 Unidades
IMPUREZAS	Límites (100 g de muestra)
Cáscaras	Máximo 4 Unidades
Agujas	Máximo 2 Unidades
Otros	0 Unidades
GRANOS DE OTROS CEREALES	Límites (100 g de muestra)
Trigo	Máximo 30 Unidades
Cebada	Máximo 2 Unidades
Raps	Máximo 0 Unidades
MALEZAS	Límites (100 g de muestra)
Ballica	0 Unidades
Arvejilla	0 Unidades
Rábano	0 Unidades
Avenilla	0 Unidades
Otras	0 Unidades

Parámetros Microbiológicos	m	M
Recuento Aerobios Mesófilos UFC/g	1.000	10.000
Coliformes UFC/g	< 3	20
E. Coli UFC/g	< 3	-
Micotoxinas		
Aflatoxinas totales (B1 B2 G1 G2)	10 ppb	Máximo
Zearalenona	200 ppb	Máximo
Ocratoxina	5 ppb	Máximo
Deoxinivalenol	750 ppb	Máximo

Información Nutricional	100 g
Energía	303 kCal
Proteína	11,7 g
Grasa Total	8,1 g
Hidratos de Carbono Disponible	46 g
Fibra Dietaria total	22,3 g
Fibra dietaria Insoluble	16,9 g
Fibra Dietaria Soluble	5,4 g
Azúcares Totales	1,03 g
Sodio	3 mg
Acidez Grasa (expresada en ácido leico)	Máx. 6% (% de la grasa extraída)
Actividad enzimática (Lipasa)	Negativa

Packing and Storage	
Contenedor	Sacos de polipropileno Termo Laminado. Envase secundario bolsa de polietileno
Capacidad	25 kilos Netos
Condiciones de Almacenaje	Lugar fresco y seco: 20°C, 60% HR, con inspecciones regulares y rotación del producto.
Vida Útil	12 meses