



Hojuela de avena tradicional Balmaceda

Este producto se obtiene 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.

No contiene organismos genéticamente modificados (NON GMO).

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

- Usos: Producto de consumo directo.

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	
Alérgeno	Este producto contiene gluten. Bajo índice (menor a 100 mg/kg) el cual debe ser considerado tomando en cuenta los distintos niveles de celiaquía, ya que este cereal puede suplir las necesidades nutricionales que éstos tengan.
Grupo vulnerable	Celíacos o con intolerancia al gluten.
Clasificación	Bajo contenido en gluten < 3 ppm

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 Nº 7	Mínimo 50%
Rechazo sobre malla Nº 25	Máximo 38%
Fondo	Máximo 6%
Espesor	0,62 - 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	10 ppb	Máximo
Zearalenona	200 ppb	Máximo
Ocratoxina	5 ppb	Máximo
Deoxinivalenol	750 ppb	Máximo

Información nutricional	100 g
Energía	303 kCal
Proteínas	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	3.0 mg
Acidez grasa	Máx. 6%
Actividad enzimática (lipasa)	Negativo

Envasado y almacenamiento	
Contenedor	Sacos de polipropileno termolaminado. 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.