



Hojuela de centeno Balmaceda

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

Durante la elaboración de este producto, no han sido adicionados aditivos ni conservantes químicos.

No contiene organismos genéticamente modificados (NON GMO).

- Usos: De uso común como alimento para el desayuno, suplemento alimenticio 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 del centeno; exento de sabor rancio, ácido o amargo.

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

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

Parámetros microbiológicos	m	M
Mohos UFC/g	1.000	-
Levaduras UFC/g	500	-
Salmonella en 50 g UFC/g	0	-
Aerobios mesófilos UFC/g	100	-
Esporas aerobias termófilas UFC/g	100	-
Bacillus cereus UFC/g	1000	-
Enterobacterias UFC/g	10000	-
Micotoxinas		
Aflatoxinas totales	10 ppb	Máximo
Zearalenona	200 ppb	Máximo
Ocratoxina	5 ppb	Máximo
Deoxinivalenol	750 ppb	Máximo

Información nutricional	100 g
Energía (kCal)	325
Proteínas (g)	15,9
Grasa (g)	2,2
Hidratos de carbono (g)	68,6
Fibra dietaria total (g)	2,31
Azúcares disponibles (g)	23,8
Sodio (mg)	2,0

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.