



**FICHA TECNICA**  
**PRODUCTO TERMINADO**

**FPT-00**

Estado: ORIGINAL

Revisión: 00

Elaborado por:  
Departamento de Calidad

Revisado y Aprobado por:  
Gerente General :

Fecha: 18-11-2020

Firma :

Firma :

NOMBRE DEL PRODUCTO		HARINA DE AVENA
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	DEL	Avena cuidadosamente seleccionada, sometido a un proceso de estabilizado a altas temperaturas. Esto evita que el producto se descomponga y se produzca rancidez. Posteriormente, el producto es sometido a un proceso de molienda, para obtener la textura deseada.
INGREDIENTES		100 % Avena natural. No contiene aditivos, preservantes ni colorantes artificiales.



**1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES - FISICO QUIMICO**

COLOR	Beige claro
SABOR Y OLOR	Agradable, característico de la avena
ASPECTO	Polvo fino
HUMEDAD	10,5 % Max.
MATERIAS O SEMILLAS EXTRAÑAS	AUSENCIA


**2.- METALES PESADOS**

ARSÉNICO	0.5 mg / kg
MERCURIO	0,05 mg / kg
PLOMO	0,5 mg / kg

**3.- MICOTOXINAS**

**ESPECIFICACIONES MAXIMAS**

AFLATOXINAS TOTALES ( B1, B2, G1. G2)	20 ppb
ZEARALENONA	200 ppb
OCRATOXINA	5 ppb
DEOXINIVALENOL	750 ppb


	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>FPT-00</b>
		Estado: ORIGINAL
		Revisión: 00
Elaborado por: Departamento de Calidad	Revisado y Aprobado por: Gerente General :	Fecha: 18-11-2020
Firma :	Firma :	

4.- CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	ESPECIFICACIONES MAXIMAS
MOHOS	10.000 ufc / g
LEVADURAS	5.000 ufc/gr
SALMONELLA	Ausencia
RECUESTO AEROBIOS MESÓFILOS	10.000 ufc/g
COLIFORMES TOTALES	20 NMP / g
E. COLI	< 3 NMP / g
BACILLUS CEREUS	10.000 ufc / g

METALES PESADOS	Límite Max.
ARSENICO	0,5 mg / kg
CADMIO	0,1 mg / kg
MERCURIO	0,05 mg / kg
PLOMO	0,5 mg / kg

6.- CALIDAD	7.- ROTULACIÓN	8.- ALMACENAMIENTO
Apto para consumo humano, Inocuo	El adhesivo y la tinta adecuados para las condiciones de almacenamiento	Lugar fresco y seco 5ª a 25°C, HR 65 % max.
Grupo sensible: <b>CONTIENE GLUTEN</b>		
Consumo cocido	Nombre Proveedor, Origen y Conservación del Producto impreso en la caja	Aislado de la luz solar
Libre de sustancias nocivas		
Libre de pesticidas y antioxidantes artificiales		
Libre de sustancias o materias extrañas		
Libre de plagas	<b>Información con Inyección de Tinta:</b> Nombre del Cliente Nombres del Producto Número de Lote Fecha de Elaboración Fecha Vencimiento	Mantener alejado de productos o sustancias que lo contaminen, como por ejemplo , SOLVENTES, DETERGENTES , ETC
<b>USO PREVISTO:</b> Producto usado para la elaboración de alimentos como jugos, galletas, leches, pasteles e insumos para productos de panadería.		

9.- CALIDAD SENSORIAL	10.- EMBALAJE	11.- VIDA UTIL
Suave al tacto	<b>Envase Primario:</b> bolsa de polietileno transparente de baja densidad	<b>EN LAS CONDICIONES ANTERIORES 12 MESES</b>
Color uniforme		
Aroma y sabor a natural	<b>Envase Secundario:</b> Caja de Cartón corrugado	
Sin olor ni sabor a rancio, oxidado, añejo ni otros extraños	Cantidad:	

	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>FPT-00</b>
		Estado: ORIGINAL
		Revisión: 00
Elaborado por: Departamento de Calidad	Revisado y Aprobado por: Gerente General :	Fecha: 18-11-2020
Firma :	Firma :	

12.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL	13.- PROVEEDOR																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td style="text-align: center;">357</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td style="text-align: center;">11,3</td> </tr> <tr> <td>Materia grasa total (g)</td> <td style="text-align: center;">9,0</td> </tr> <tr> <td>Colesterol ( mg)</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono disponibles (g)</td> <td style="text-align: center;">55,4</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales</td> <td style="text-align: center;">1,5</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria ( g)</td> <td style="text-align: center;">14,3</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria Insoluble (g)</td> <td style="text-align: center;">9,6</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria soluble ( g)</td> <td style="text-align: center;">4,7</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td style="text-align: center;">2,5</td> </tr> </tbody> </table>		100g	Energía (kcal)	357	Proteínas (g)	11,3	Materia grasa total (g)	9,0	Colesterol ( mg)	0	Hidratos de carbono disponibles (g)	55,4	Azúcares Totales	1,5	Fibra dietaria ( g)	14,3	Fibra dietaria Insoluble (g)	9,6	Fibra dietaria soluble ( g)	4,7	Sodio (mg)	2,5	<p> <b>Invasado por:</b> Comercializadora Secos  <b>Dirección :</b> Vicente Huidobro 581, Talagante </p> <p> Resolución Sanitaria: N° 1913208857  del 28/05/2019 Servicio de Salud del Ambiente  Región Metropolitana </p>
	100g																						
Energía (kcal)	357																						
Proteínas (g)	11,3																						
Materia grasa total (g)	9,0																						
Colesterol ( mg)	0																						
Hidratos de carbono disponibles (g)	55,4																						
Azúcares Totales	1,5																						
Fibra dietaria ( g)	14,3																						
Fibra dietaria Insoluble (g)	9,6																						
Fibra dietaria soluble ( g)	4,7																						
Sodio (mg)	2,5																						