

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	PRODUCTO : AVENA EN HOJUELAS	FECHA ACTUALIZACION: 7/1/2022
		CODIGO : FT-AH-PR-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Avena en hojuelas: Es el producto que se obtiene al cortar, cocer y rolar granos de avena (Avena Sativa o Avena Bizantina, L) previamente limpiados, descascarados, estabilizados.
ALMACENAMIENTO	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias
DURACION	Ver fecha de vencimiento
ENVASE	El envase debe ser de material grado alimenticio , que conserve las cualidades organolépticas, nutritivas e inocuidad de producto. Deben estar herméticamente sellados, ser transparentes (que permitan observar su contenido), resistentes a las condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación en el consumo.

2.REQUISITOS		
2.1 Requisitos generales		
<u>Materia prima:</u> La avena en hojuelas deberá elaborarse a partir de granos de avena descascarada, sana y limpia, libre de infestación por insectos, y de materia terrosa u otra materia extraña objetable.		
<u>Avena en hojuelas.</u> La avena en hojuelas no deberá tener la presencia de otros materiales, como hojuelas de otros cereales, mohos, insectos y materias extrañas.		
Puede estar fortificada con micronutrientes (vitaminas y minerales).		
No debe presentar aglomeraciones, grumos por exceso de humedad.		
2.2 Requisitos Físico –Químicos		
CARACTERISTICAS	REQUISITOS	
	MINIMO	MAXIMO
HUMEDAD		12 %
PROTEINAS	13.6 %	
GRASA		10 %
2.3 Requisitos Organolépticos		
CARACTERISTICAS	REQUISITOS	
ASPECTO	Mezcla homogénea de hojuelas grandes, medianas y pequeñas integras.	
COLOR	Color crema uniforme, característico de la avena en hojuelas	
SABOR Y OLOR	Olor y sabor a producto fresco, característico de la avena. No debe tener olores indeseables como: rancio, mohoso.	