

 <p style="text-align: center;"><b>FICHA TECNICA</b></p>	<b>PRODUCTO : AVENA EN HOJUELAS</b>	FECHA ACTUALIZACION: 7/1/2022
		CODIGO : FT-AH-PR-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1

1-DATOS GENERALES	
<b>DEFINICIONES</b>	<b>Avena en hojuelas:</b> Es el producto que se obtiene al cortar, cocer y rolar granos de avena (Avena Sativa o Avena Bizantina, L) previamente limpiados, descascarados, estabilizados.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias
<b>DURACION</b>	Ver fecha de vencimiento
<b>ENVASE</b>	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		
<b>2.1 Requisitos generales</b>		
<p><b>Materia prima:</b> 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.</p> <p><b>Avena en hojuelas.</b> La avena en hojuelas no deberá tener la presencia de otros materiales, como hojuelas de otros cereales, mohos, insectos y materias extrañas.</p> <p>Puede estar fortificada con micronutrientes (vitaminas y minerales).</p> <p>No debe presentar aglomeraciones, grumos por exceso de humedad.</p>		
<b>2.2 Requisitos Físico –Químicos</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>REQUISITOS</b>	
	<b>MINIMO</b>	<b>MAXIMO</b>
<b>HUMEDAD</b>		12 %
<b>PROTEINAS</b>	13.6 %	
<b>GRASA</b>		10 %
<b>2.3 Requisitos Organolépticos</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>REQUISITOS</b>	
<b>ASPECTO</b>	Mezcla homogénea de hojuelas grandes, medianas y pequeñas integras.	
<b>COLOR</b>	Color crema uniforme, característico de la avena en hojuelas	
<b>SABOR Y OLOR</b>	Olor y sabor a producto fresco, característico de la avena. No debe tener olores indeseables como: rancio, mohoso.	