

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO DETERMINADO

NOMBRE	Avena en Hojuelas MiDía																	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Condición: Las hojuelas de avena tendrán forma redondeada, bordes suaves, superficie suave, compacta sin desprendimiento de partículas y de tamaño uniforme. Olor y sabor: las Hojuelas de avena tendrán olor y sabor característico a avena tostada, estará libre de olores y sabores extraños Color y consistencia: color blanco con ligeras tonalidades castaño o caoba.																	
REGISTRO SANITARIO	RSAA10I34214																	
DATOS DEL FABRICANTE	Elaborado por Cereales Selecta S.A Para Colombiana de Comercio S.A – Alkosto y/o Corbeta S.A																	
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	<table><tr><td>Humedad</td><td>11.5% max</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>70% aprox</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>11,5% min</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>1.2%</td></tr><tr><td>Cenizas</td><td>2.1% max</td></tr><tr><td>Granulometría retiene malla 30</td><td>NA</td></tr><tr><td>Metal pesado (Plomo)</td><td>0.5mg /kg (ppm)</td></tr><tr><td>Aflatoxinas</td><td><10ppb</td></tr></table> Producto libre de plagas como gorgojo y polilla.		Humedad	11.5% max	Carbohidratos	70% aprox	Proteína	11,5% min	Fibra	1.2%	Cenizas	2.1% max	Granulometría retiene malla 30	NA	Metal pesado (Plomo)	0.5mg /kg (ppm)	Aflatoxinas	<10ppb
Humedad	11.5% max																	
Carbohidratos	70% aprox																	
Proteína	11,5% min																	
Fibra	1.2%																	
Cenizas	2.1% max																	
Granulometría retiene malla 30	NA																	
Metal pesado (Plomo)	0.5mg /kg (ppm)																	
Aflatoxinas	<10ppb																	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	<table><tr><td>Mesofilos UFC</td><td><2000</td></tr><tr><td>Coliformes totales NMP</td><td><3</td></tr><tr><td>Coliformes fecales NMP</td><td><3</td></tr><tr><td>Mohos y levaduras UFC/g</td><td><1000</td></tr><tr><td>Salmonella en 25/g</td><td>Negativo</td></tr><tr><td>Escherichia Coli</td><td>Negativo</td></tr></table>		Mesofilos UFC	<2000	Coliformes totales NMP	<3	Coliformes fecales NMP	<3	Mohos y levaduras UFC/g	<1000	Salmonella en 25/g	Negativo	Escherichia Coli	Negativo				
Mesofilos UFC	<2000																	
Coliformes totales NMP	<3																	
Coliformes fecales NMP	<3																	
Mohos y levaduras UFC/g	<1000																	
Salmonella en 25/g	Negativo																	
Escherichia Coli	Negativo																	

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe ser alejado de olores fuertes, libre de humedad y por sus características propias de un “cereal natural”, (pese a una vida útil de un año), se le recomienda al cliente tener implementado un programa de control de plagas durante su almacenamiento.
INGREDIENTES	Único ingrediente. 100% Hojuela de Avena

--	--

--	--

MATERIAL DE EMPAQUE	Polipropileno de baja densidad
VIDA UTIL	12 meses en buenas condiciones de almacenamiento
ESPECIFICACIONES DE LOTE	El producto cuenta con número consecutivo que es el lote y este nos indica los operarios que participaron en el proceso y la materia prima utilizada para la elaboración, transformación o empaque de mencionado producto. seguido de la fecha de vencimiento que se genera a un año cerrado, y nos traza la fecha de Empaque
DECLARACION DE ALERGENOS	La avena es considerada un alimento alérgeno, no apto para celíacos. En cereales selecta también se fabrica Cebada y Trigo.
ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE	El producto debe transportarse en vehículos que estén bien sellados, con piso protegido, libre de malos olores y completamente aseado
OBSERVACIONES	Para este producto no hay legislación específica que aplique, por lo tanto se acoge a los Artículos 41 y 42 de la Resolución 11488 con respecto a los parámetros microbiológicos y los físico químicos a los perfiles nutricionales que están en las tablas del ICBF
INSTRUCCIONES PARA EL USO	COLADA DE AVENA A una taza de leche adicionar 2 cucharadas de avena en harina MiDía, azúcar y canela al gusto. Se cocina a fuego medio dejando hervir durante 1 minuto y listo para servir. REFRESCO DE AVENA A la preparación anterior agregar otro vaso de leche fría, hielo y licuar.
USO PREVISTO	La avena puede ser utilizada en la elaboración de coladas, refrescos.
LEGISLACION Y NORMAS	Resolución 5109 DE 2005, Decreto 3075 de 1997 BPM, Resolución 333 Información Nutricional y Resolución 11488 Artículo 41 y Artículo 42