
	<b>PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO</b>	<b>CÓDIGO: PID FOR 16</b>
	<b>FICHA DE PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>VERSIÓN: 02</b>
		<b>FECHA: FEB 2019</b>
<b>AVENA MOLIDA PRECOCIDA</b>		
Producto elaborado a partir de la fina molienda de hojuelas de avena, no contiene aditivos ni preservantes.		
<b>FABRICANTE</b>		<b>SELECTA COMPAÑÍA DE CEREALES S.A.S.</b>
<b>NIT</b>	900.750.483-6	
<b>DIRECCIÓN</b>	Carrera 48 B # 99 Sur 59, Bodega 15. La Estrella-Antioquia, Colombia	
<b>TELÉFONO</b>	(4) 3206161	
<b>PAÍS DE ORIGEN</b>	Colombia	
<b>MARCA COMERCIAL</b>	Mi Día	
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSAA10I34214	
<b>PESO NETO</b>	20g hasta 25Kg	
<b>EMBALAJE</b>	48 und por arroba de 200g	
<b>LEGISLACIÓN Y NORMAS:</b>		
Decreto 3075 de 1997 BPM Resolución 2674 del 2013 Resolución 5109 de 2005 de información de rotulado.		Resolución 333 Información de rotulado Resolución 683 de 2012 NTC 2160 – 2006 Harina de avena
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>		<b>ESPECIFICACIONES</b>
Olor y sabor		El producto tendrá olor y sabor característico a avena, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos).
Color y consistencia		Color y consistencia Color blanco invierno con pequeñas tonalidades castaño o caoba claro. Polvo suave.

	<b>PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO</b>		<b>CÓDIGO: PID FOR 16</b>
			<b>VERSIÓN: 02</b>
<b>FICHA DE PRODUCTO TERMINADO</b>		<b>FECHA: FEB 2019</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</b>		<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>
Humedad			11,5%
Cenizas			2,1%
Proteína		10,5%	
Grasa		6,0%	10,5%
Fibra			3,0%
Granulometría	Malla 40. (porcentaje retenido)		12-16%
Aflatoxinas B1-B2-G1-G2			10 ppb
Metales pesados (As)			--
Metales pesados (Pb)			0,5 ppm
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		<b>MÁXIMO</b>	
Recuento de bacterias aerobias mesofilas, UFC/g		< 20000	
Recuento de E.Coli UFC/g		<10	
Mohos y levaduras /g		< 1000	
Salmonella en 25/g		Negativo	
NMP Coliformes Fecales/g		Negativo	
<b>CONDICIONES ALMACENAMIENTO</b>			
<p>Consérvese en lugar limpio, fresco y seco, almacenar a temperatura ambiente. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible y antes de la fecha indicada en el empaque. Deberá almacenarse en lugares protegidos del ingreso de insectos y roedores, separado de productos químicos, maderas, cereales sin procesar o cualquier producto con olor intenso.</p>			
<b>CONDICIONES DE RECHAZO</b>			
<p>Presencia de insectos, impurezas, humedad, partículas arenosas, colores y sabores extraños, empaque sin rotular, producto vencido, empaque deteriorado, producto, con telarañas u hongos.</p>			



PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

CÓDIGO: PID FOR 16

VERSIÓN: 02

FICHA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: FEB 2019

### INGREDIENTES

100% avena

### TABLA NUTRICIONAL


<b>Información Nutricional</b>			
Tamaño por porción 2 cucharadas (22g)			
Porciones por envase 8 Aprox.			
<b>Cantidad por porción</b>			
<b>Calorías</b> 90 Kcal	<b>Calorías de grasa</b> 15 Kcal		
<b>Valor Diario *</b>			
<b>Grasa Total</b>	1,5g	2%	
Grasa Saturada	0g	0%	
Grasa trans	0g		
<b>Colesterol</b>	0mg	0%	
<b>Sodio</b>	0mg	0%	
<b>Carbohidrato Total</b>	15g	5%	
Fibra dietaria	2g	8%	
Fibra soluble	0g		
Fibra insoluble	0g		
Azúcares	0g		
<b>Proteína</b>	4g	8%	
Vitamina A	0%	Vitamina C	0%
Calcio	0%	Hierro	0%
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			

### VIDA ÚTIL

12 Meses a partir de la fecha de empaque, en buenas condiciones de almacenamiento.

### ESPECIFICACIONES DE LOTE

El lote es un número consecutivo de acuerdo al día juliano que nos traza la fecha de fabricación, la fecha de vencimiento que se genera a 12 meses a partir de su fecha de empaque y por ultimo la maquina en que fue empacada y la hora.

	PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	CÓDIGO: PID FOR 16
	FICHA DE PRODUCTO TERMINADO	VERSIÓN: 02
		FECHA: FEB 2019
<b>ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE</b>		
<p>El transporte se realiza en carros que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque (Vehículos bien sellados, con piso protegido, libre de malos olores y completamente limpios).</p>		
<b>USOS PREVISTO Y FORMA DE CONSUMO, RESTRICCIONES</b>		
<p><b>USO PREVISTO:</b> consumo general de toda la población. con preparación previa.</p> <p><b>USO NO PREVISTO:</b> no puede ser consumido por personas con intolerancia al gluten o enfermedad celíaca, tampoco puede ser consumida por personas alérgicas al gluten.</p> <p><b>Por lo cual como medida preventiva y de control, se establece rotulado con la declaración de avena, como ingrediente alergénico</b></p> <p><b>COLADA DE AVENA:</b> a una taza de leche, adicionar 2 cucharadas de avena en hojuelas, azúcar al gusto. Se cocina a fuego medio dejando hervir durante 1 minuto y listo para servir</p> <p><b>REFRESCO DE AVENA:</b> a la preparación anterior agregar otro vaso de leche fría, hielo y licuar.</p> <p><b>RESTRICCIONES:</b> Contiene avena. Puede contener trazas de trigo y cebada.</p>		
Ing. Daniel López Taborda Director de Investigación y Desarrollo	Ing. Carol Vasco León Directora de Calidad	