

	PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO		CÓDIGO: PID FOR 16
	FICHA DE PRODUCTO TERMINADO		VERSIÓN: 02
			FECHA: FEB 2019
AVENA EN HOJUELA			
IMPORTADOR Y EMPACADOR		SELECTA COMPAÑÍA DE CEREALES S.A.S.	
NIT	900.750.483-6		
DIRECCIÓN	Carrera 48 B # 99 Sur 59, Bodega 15. La Estrella-Antioquia, Colombia		
TELÉFONO	(604) 3206161		
PAÍS DE ORIGEN	Chile		
MARCA COMERCIAL	MI DIA		
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-005389-2018		
PESO NETO	115 g, 200 g, 500 g, 1000 g		
EMBALAJE	Según referencia		
LEGISLACIÓN Y NORMAS			
Resolución 2674 del 2013 Resolución 5109 de 2005 de información de rotulado Resolución 4503 de 2013 Niveles máximos de contaminantes Resolución 683 de 2012		Resolución 810 de 2021. Etiquetado nutricional. NTC 2159-2006 Hojuela de avena Resolución 2906 2007 Límites máximos de residuos de plaguicidas Resolución 2492 de 2022	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		ESPECIFICACIONES	
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. Mezcla heterogénea de hojuelas de forma redondeada, delgadas, bordes suaves, superficie suave, compacta sin desprendimiento de partículas.	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		MÍNIMO	MÁXIMO
Ácidos grasos libres en base seca			8,0%
Humedad			11,5+/- 0,5
Cenizas			2,1%
Proteína		10,5%	
Grasa		6,0%	
Fibra cruda			3,0%
Aflatoxinas B1-B2-G1-G2			4ppb
Metales pesados Cadmio (Cd)			0,1ppm
Metales pesados Plomo (Pb)			0,2 ppm
Límites Residuos de plaguicidas		Según Resolución 2906 2007 Límites máximos de residuos de plaguicidas	



PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

CÓDIGO: PID FOR 16

VERSIÓN: 02

FICHA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: FEB 2019

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MÍNIMO

MÁXIMO

Recuento mohos y levaduras UFC/g	-	1000
Recuento de E.Coli UFC/g	-	<10
Salmonella en 25/g	Ausencia	
Bacillus cereus UFC/g	-	300

CONDICIONES ALMACENAMIENTO

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.

CONDICIONES DE RECHAZO

Presencia de insectos, impurezas, humedad, partículas arenosas, colores y sabores extraños, empaque sin rotular, producto vencido, empaque deteriorado, producto, con telarañas u hongos.

INGREDIENTES

100% **avena** en hojuelas.

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño por porción: 1 vaso (200 mL)		
Número de porciones por envase: Aprox. 5		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción preparada
	43	86
Grasa total	0,7 g	1,5 g
Grasa saturada	0,1 g	0,3 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	8,1 g	16 g
Fibra dietaria	1,4 g	2,8 g
Fibra soluble	0,5 g	1,0 g
Fibra insoluble	0,9 g	1,8 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	1,6 g	3,1 g
Sodio	0 mg	0 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0,41 mg	0,82 mg
Calcio	0 mg	13 mg
Zinc	0,35 mg	0,70 mg

Información Nutricional		
Tamaño por porción: 1 vaso (200 mL)		
Número de porciones por envase: Aprox. 8		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción preparada
	43	86
Grasa total	0,7 g	1,5 g
Grasa saturada	0,1 g	0,3 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	8,1 g	16 g
Fibra dietaria	1,4 g	2,8 g
Fibra soluble	0,5 g	1,0 g
Fibra insoluble	0,9 g	1,8 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	1,6 g	3,1 g
Sodio	0 mg	0 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0,41 mg	0,82 mg
Calcio	0 mg	13 mg
Zinc	0,35 mg	0,70 mg



PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

CÓDIGO: PID FOR 16

VERSIÓN: 02

FICHA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: FEB 2019

Información NutricionalTamaño por porción: 1 vaso (200 mL)
Número de porciones por envase: Aprox. 21

Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción preparada
	43	86
Grasa total	0.7 g	1.5 g
Grasa saturada	0.1 g	0.3 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	8.1 g	16 g
Fibra dietaria	1.4 g	2.8 g
Fibra soluble	0.5 g	1.0 g
Fibra insoluble	0.9 g	1.8 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	1.6 g	3.1 g
Sodio	0 mg	0 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.41 mg	0.82 mg
Calcio	0 mg	13 mg
Zinc	0.35 mg	0.70 mg

Información NutricionalTamaño por porción: 1 vaso (200 mL)
Número de porciones por envase: Aprox. 42

Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción preparada
	43	86
Grasa total	0.7 g	1.5 g
Grasa saturada	0.1 g	0.3 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	8.1 g	16 g
Fibra dietaria	1.4 g	2.8 g
Fibra soluble	0.5 g	1.0 g
Fibra insoluble	0.9 g	1.8 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	1.6 g	3.1 g
Sodio	0 mg	0 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.41 mg	0.82 mg
Calcio	0 mg	13 mg
Zinc	0.35 mg	0.70 mg

VIDA ÚTIL

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

ESPECIFICACIONES DE LOTE

El lote es un número consecutivo correspondiente al día juliano, seguido la hora en que se empacó el producto y la máquina (según requerimiento), y por último la fecha de vencimiento que se genera a 12 meses (según la referencia).

EJ. L XXX Mx HH:MM VEN. DD MMM AAAA

ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

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).

	PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	CÓDIGO: PID FOR 16
		VERSIÓN: 02
	FICHA DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA: FEB 2019
USOS PREVISTO Y NO PREVISTO, FORMA DE CONSUMO, RESTRICCIONES		
<p>USO PREVISTO: consumo general de toda la población preparación previa para su consumo.</p> <p>USO NO PREVISTO: Consumo del producto después de la fecha de vencimiento, uso del producto almacenado en condiciones inapropiadas que alteren sus características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas. Producto alimenticio para ser ingerido únicamente y no debe emplearse en otra actividad, reconstituido según instrucciones de preparación. No debe ser consumido por personas alérgicas al gluten, leche y/o sus derivados, frutos secos, soya o huevo.</p> <p>RESTRICCIONES: Contiene gluten (avena). Puede contener trazas de maní, almendras, leche, nueces de árbol, soya y sulfitos. Por lo cual como medida preventiva y de control, se establece rotulado con la declaración de ingrediente alergénico</p> <p>INSTRUCCIONES DE USO RECOMENDADAS.</p> <p>Producto listo para su consumo</p> <p>Adiciona tres cucharadas de Avena en hojuelas MiDía a un vaso o taza de agua caliente (200 mL) y mezcla. Puedes añadir azúcar, frutas o semillas al gusto si lo deseas.</p> <p>COLADA DE AVENA: a una taza de leche, adiciona 3 cucharadas de avena en hojuelas MiDía, azúcar y canela al gusto. Cocina a fuego medio dejando hervir durante 2 minutos y listo para servir</p> <p>REFRESCO DE AVENA: a la preparación anterior agregar otro vaso de leche fría, hielo y licúa.</p>		
Ing. Daniel López Taborda Director de investigación y desarrollo	Ing. Bibiana Colorado Directora de Calidad	