



FICHA TÉCNICA
**HARINA INTEGRAL
DE AVENA**

FICHA TÉCNICA

HARINA INTEGRAL DE AVENA

Descripción del producto

Producto natural e integral elaborado a partir de la molienda mecánica de granos de avena pelada, estabilizada. Se presenta como un polvo de granulometría homogénea. Contiene el salvado y el endospermo de la avena pelada y estabilizada. La Harina Integral de Avena es un producto de consumo directo, porque durante su elaboración ha sido sometida a un proceso térmico de cocción. Este producto no contiene aditivos ni conservantes químicos. Los productos de avena integral contienen 6 de los 8 aminoácidos esenciales para nuestro organismo, 65 % de ácidos grasos insaturados y un contenido de Betaglucanos que supera el 5%.

Proceso de producción

La obtención de la Harina Integral de Avena se realiza utilizando como materia prima avena pelada y estabilizada. Esta es procesada en un equipo de molienda que utiliza rodillos trituradores que procesan el 100 % de la materia prima que ingresa al proceso.

Agentes de proceso

NA

Composición

| | |
|--------------------------------------|--|
| Color | Blanco invierno uniforme y podrá presentar pequeñas pintas de color castaño. |
| Olor y sabor | Característicos a avena tostada, libre de olores y sabores extraños |
| Humedad (% Max) | 12,5 |
| Actividad enzimática | Negativa |
| Proteína (% Min) | 13 |
| Fibra (% Máx.) | 3 |
| Parámetros de Granulometría Límites | |
| Retención malla nº 25 (710 Micrones) | Máximo 10% |
| Retención malla nº 60 (250 Micrones) | Entre 5% y 50% |
| Bandeja fondo | 60% Mínimo |

FICHA TÉCNICA

HARINA INTEGRAL DE AVENA



Condiciones de Almacenamiento

El producto debe ser almacenado en un lugar limpio, fresco, seco de esta forma se garantiza su calidad por al menos seis meses de la fecha de elaboración.

Embalaje y distribución

Sacos de polipropileno laminado de 25 Kg.

Maxi sacos de polipropileno de 1.250 kg.

Vida útil estimada

Doce meses, a partir de la fecha de elaboración.

Consejos de seguridad

NA

Normativa al producto

NA

Contacto:  Rodrigo Delarze
 rdelarze@empresasgorbea.cl
 +56994512326



www.empresasgorbea.cl

 Empresas
Gorbea