



FICHA TÉCNICA
**AVENA PELADA
ESTABILIZADA**

FICHA TÉCNICA

AVENA PELADA ESTABILIZADA



Descripción del producto

Avena pelada y estabilizada mediante un proceso térmico a 105 °C de temperatura. Producida desde granos de avena común de producción nacional.

Proceso de producción

La obtención de avena pelada y estabilizada a partir de avena se realiza en un proceso que contempla en primer lugar la limpieza de la materia prima para luego remover la cascara e impurezas que contiene el grano de avena y no son partes del producto, en la etapa de estabilización se eleva la temperatura del grano a 105 °C mediante la inyección de vapor directo, en este proceso se logra inactivar las enzimas contenidas en la avena lo que permite un producto en condiciones de ser comercializado.

Agentes del Proceso:

- Aire caliente y frío
- Vapor de agua

Composición

Características organolépticas	
Color	Café claro
Olор y sabor	Característicos a avena tostada, sin olores ni sabores extraños o desagradables.
Textura	Granos suaves y lisos
Especificaciones físico-químicas	
Humedad (% max)	Entre 7,5 y 11 (el rango de humedad varía según los requerimientos del cliente)
Calibre sobre malla N° 10 (%) (Min)	95
Peso específico (Kg/Hl) (Min)	74
Actividad enzimática	Negativa
Proteína (%)	12,3
Lípidos (%)	9
Fibra (%)	2,1
Peroxidasa	Negativa
Las características microbiológicas	
Se ajustan a los parámetros indicados en:	
DS 977 Reglamento sanitario de los alimentos, artículo 173 punto 5.4	
Norma Kosher	Norma GMP
Norma Halal	Norma 2861 :HACCP

FICHA TÉCNICA

AVENA PELADA ESTABILIZADA



DEFECTOS

Granos vestidos (Un/100 g) (Max)	10
Granos manchados (Un/100 g) (Max)	18
Granos aplastados (%) (Max)	2
Granos vanos (%) (Max)	2
Granos partidos (%) (Max)	4
Polvo (%) (Max)	0,5

IMPUREZAS

Cascaras (Un/100 g) (Max)	5
Agujas (Un/100 g) (Max)	3
Sangre	Ausencia
Otros (Un/100 g) (Max)	3
Otros granos (Un/100 g) (Max)	10

Condiciones de Almacenamiento

El producto debe ser almacenado en un lugar limpio, fresco, seco con baja luminosidad; de esta forma se garantiza su calidad por doce meses a partir de su fecha de elaboración.

Embalaje y distribución

- Sacos de polipropileno laminado de 25 kg.
- Maxi sacos de polipropileno de 800 y 1250 kg

Vida útil estimada

Desde su elaboración y en condiciones óptimas de almacenamientos: su vida útil es de 12 meses.

Consejos de seguridad

La avena pelada y estabilizada es un producto biodegradable.

Normativa al producto

Decreto 977 Reglamento Sanitario de los Alimentos.

Normas impuestas por el Servicio Agrícolas y Ganadero de Chile (SAG).



Observaciones

"La avena estabilizada y pelada, es un producto cocido-esterilizado que habitualmente se utiliza directamente, ya sea para la elaboración de hojuelas o para la elaboración de distintos tipos de harina de avena, de acuerdo a lo anterior ninguno de los productos mencionados necesita cocción o tratamiento similar para ser destinados a consumo directo. En las áreas en que se utilice este producto se debe tener la precaución de evitar la exposición a contaminación microbiológica por Bacterias Aerobias Mesófilas, Coliformes, E.Coli."

Contacto:  Rodrigo Delarze
 rdelarze@empresasgorbea.cl
 +56994512326

 www.empresasgorbea.cl

