

<b>Descripción del producto</b>	<p>Avena pelada y estabilizada mediante un proceso térmico a 105 °C de temperatura. Producida desde granos de avena común de producción nacional.</p> <p>La avena estabilizada y pelada, es un producto cocido-esterilizado que comúnmente es utilizado 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.</p>																		
<b>Proceso de producción</b>	<p>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, luego en la etapa de estabilización que opera a 105 °C el grano se inactiva enzimáticamente y queda en condiciones de ser comercializado.</p>																		
<b>Agentes de proceso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aire seco</li> <li>• Vapor de agua proveniente de una caldera.</li> </ul>																		
<b>Composición</b>	<p>Características organolépticas</p> <table border="1" data-bbox="483 1024 1393 1176"> <tr> <td>Color</td> <td>Café claro</td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td>Característicos a avena tostada, sin olores ni sabores extraños o desagradables.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Granos suaves y lisos</td> </tr> </table> <p>Especificaciones físico-químicas</p> <table border="1" data-bbox="483 1285 1393 1512"> <tr> <td>Humedad (% Max)</td> <td>11%</td> </tr> <tr> <td>Actividad enzimática</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>12,3</td> </tr> <tr> <td>Fibra (%)</td> <td>2,1</td> </tr> <tr> <td>Ceniza (%)</td> <td>Entre 1 a 1,5</td> </tr> <tr> <td>Materia grasa (%)</td> <td>Entre 4 y 5</td> </tr> </table>	Color	Café claro	Olor y sabor	Característicos a avena tostada, sin olores ni sabores extraños o desagradables.	Textura	Granos suaves y lisos	Humedad (% Max)	11%	Actividad enzimática	Negativa	Proteína (%)	12,3	Fibra (%)	2,1	Ceniza (%)	Entre 1 a 1,5	Materia grasa (%)	Entre 4 y 5
Color	Café claro																		
Olor y sabor	Característicos a avena tostada, sin olores ni sabores extraños o desagradables.																		
Textura	Granos suaves y lisos																		
Humedad (% Max)	11%																		
Actividad enzimática	Negativa																		
Proteína (%)	12,3																		
Fibra (%)	2,1																		
Ceniza (%)	Entre 1 a 1,5																		
Materia grasa (%)	Entre 4 y 5																		
<b>Condiciones de Almacenamiento</b>	<p>El producto debe ser almacenado en un lugar limpio, fresco, seco y oscuro; de esta forma se garantiza su calidad por doce meses a partir de su fecha de elaboración.</p>																		
<b>Embalaje y distribución</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sacos de polipropileno de 25 kg.</li> <li>• Maxisacos de polipropileno de 1250 y 800 kg</li> </ul>																		