

<b>Descripción del producto</b>	<p>Harina integral de avena es obtenida de la molienda de Avena descascarada y estabilizada.(Groat )</p> <p>La Harina Integral de Avena, es un producto para consumo humano.</p>																										
<b>Proceso de producción</b>	<p>La Harina Integral de avena se obtiene de la molienda de avena descascarada estabilizada (Groat) , lo que nos permite obtener un producto final homogéneo en partículas , de características muy definidas y excelente calidad .</p>																										
<b>Agentes de proceso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Molienda mecánica industrial</li> </ul>																										
<b>Composición</b>	<p>Características organolépticas</p> <table border="1" data-bbox="483 821 1393 1003"> <tr> <td>Color</td> <td>Blanco invierno uniforme con pequeñas pintas de color castaño</td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td>Característicos a harina de avena pelada estabilizada, sin olores ni sabores extraños o desagradables.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Agradable y suave al tacto</td> </tr> </table> <p><b>Especificaciones físico-químicas</b></p> <table border="1" data-bbox="483 1115 1393 1591"> <tr> <td>Humedad máxima</td> <td>11,5%</td> </tr> <tr> <td>Actividad enzimática</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>9.5 a 13.5 %</td> </tr> <tr> <td>Lípidos</td> <td>6 a 12 %</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Granulometría</b></td> </tr> <tr> <td>Retención en Tamiz</td> <td></td> </tr> <tr> <td>700 micrones</td> <td>10 % máximo</td> </tr> <tr> <td>450 micrones</td> <td>21 % máximo</td> </tr> <tr> <td>250 micrones</td> <td>12.5 % Máximo</td> </tr> <tr> <td>Bandeja Fondo bajo tamiz 250 micrones</td> <td>55.5 % mínimo</td> </tr> </table>	Color	Blanco invierno uniforme con pequeñas pintas de color castaño	Olor y sabor	Característicos a harina de avena pelada estabilizada, sin olores ni sabores extraños o desagradables.	Textura	Agradable y suave al tacto	Humedad máxima	11,5%	Actividad enzimática	Negativa	Proteína	9.5 a 13.5 %	Lípidos	6 a 12 %	<b>Granulometría</b>		Retención en Tamiz		700 micrones	10 % máximo	450 micrones	21 % máximo	250 micrones	12.5 % Máximo	Bandeja Fondo bajo tamiz 250 micrones	55.5 % mínimo
Color	Blanco invierno uniforme con pequeñas pintas de color castaño																										
Olor y sabor	Característicos a harina de avena pelada estabilizada, sin olores ni sabores extraños o desagradables.																										
Textura	Agradable y suave al tacto																										
Humedad máxima	11,5%																										
Actividad enzimática	Negativa																										
Proteína	9.5 a 13.5 %																										
Lípidos	6 a 12 %																										
<b>Granulometría</b>																											
Retención en Tamiz																											
700 micrones	10 % máximo																										
450 micrones	21 % máximo																										
250 micrones	12.5 % Máximo																										
Bandeja Fondo bajo tamiz 250 micrones	55.5 % mínimo																										
<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 800 y 1250 kg</li> </ul>																										

 Avena <b>Gorbea</b>	<b>FICHA TÉCNICA HARINA INTEGRAL DE AVENA</b>	Código: FTPT-01
		Versión: 02
		Fecha: 22.10.2018