



COPOS DE AVENA

NOMBRE:	COPOS DE AVENA	CÓDIGO	375
1. INGREDIENTES			
Copos de avena			
ORIGEN: N/A			
VARIEDAD: N/A			

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto:	sano
Color:	Beige
Olor y sabor:	Típico de la materia prima. Exento de olores y sabores extraños
Forma:	Copos
Unidad de calibre del mercado:	n/a
Calibre en crudo:	n/a
Tolerancia:	n/a

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	
Humedad	10-12%
Cáscaras	0-4%
Ácidos grasos libres	0-5%
Granulometría <1mm	10%

4. VALOR NUTRICIONAL	
PARÁMETRO	VALOR PARA 100GR
Valor energético	1517 KJ / 360 Kcal
Grasas	6.5 g
de las cuales:	
Saturadas:	1.2 g
Hidratos de carbono:	62 g
de los cuales:	
Azúcares	1 g
Proteínas	12 g
Fibra alimentaria	11 g
Sal	0,08 g

5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (de acuerdo con el reglamento 1169/2011)			
GLUTEN	SI	FRUTOS DE CÁSCARA	TRAZAS
CRUSTÁCEOS	NO	APIO	NO
HUEVO	NO	MOSTAZA	NO
PESCADO	NO	SÉSAMO	NO
CACAHUETES	TRAZAS	SULFITOS (<10mg/kg)	NO
SOJA	NO	ALTRAMUCES	NO
LECHE	NO	MOLUSCOS	NO



COPOS DE AVENA

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	
Salmonella	Ausencia en 25 g
Coliforms totales	10 ² ufc/ g
Aerobios totales	10 ⁴ ufc/ g
Hongos y levaduras	100 ufc/g

En cumplimiento reglamento 2073/2005*, del 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y criterios de calidad internos.

7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARAMETRO	LÍMITE CRÍTICO
En cumplimiento REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y criterios de calidad internos.	

8. OMG e IRRADIACIONES

Libre de OMG – Producto no irradiado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El producto debe conservarse en lugar fresco y seco, y protegido de la luz solar directa.
Tiempo de consumo preferente: 18 meses.

10. ENVASES, EMBALAJES Y ETIQUETADO

CÓDIGO	FORMATO	CÓDIGO	FORMATO
375-25	Copos de avena saco 25 kg		
375	Copos de avena bolsa 1 kg		

¹Envasado en atmosfera modificada

11. DESTINO FINAL Y MODO DE EMPLEO

Todos los públicos. Consumo directo.

ELABORADO:
Clara Arús

Fecha: 22/03/2018

APROBADO:
Gerencia

Fecha: 22/03/2018