

## Harina de avena instantánea sin azúcar



La avena se lava, se remoja, se tritura, se hidroliza enzimáticamente, se esteriliza, se concentra y se seca por aspersión para preparar harina de avena instantánea hidrolizada enzimáticamente. El proceso de hidrólisis enzimática emplea enzimas compuestas y utiliza los valores HD (grado de hidrólisis de la proteína) y DE (valor de glucosa) como indicadores para controlar el grado de hidrólisis enzimática de la proteína, el almidón y la celulosa, y retener eficazmente los diversos nutrientes de la avena. El producto presenta buenas propiedades organolépticas, de sabor y fisicoquímicas.

### Especificación

|                                 |                                                                                                  |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre del producto             | Harina de avena instantánea sin azúcar                                                           |
| Color                           | Polvo de color amarillo pálido a marrón                                                          |
| Olor y sabor                    | Posee el olor característico de la avena, un aroma agradable, un sabor puro, sin olores extraños |
| Estado de la estructura         | polvo                                                                                            |
| Humedad                         | $\leq 5.0\%$                                                                                     |
| Cenizas                         | $\leq 5.0\%$                                                                                     |
| Proteína                        | $\geq 10.0\%$                                                                                    |
| Oligosacáridos (3 a 8 azúcares) | $\geq 25.0\%$                                                                                    |

|                                        |                                                                                                   |   |                 |                 |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------|-----------------|
| Azúcares (monosacáridos + disacáridos) | ≤ 3.0%                                                                                            |   |                 |                 |
| Azúcares (solución acuosa al 10 %)     | ≤ 0.5%                                                                                            |   |                 |                 |
| Normas microbiológicas                 |                                                                                                   |   |                 |                 |
| Número total de colonias (UFC/g)       | n                                                                                                 | c | m               | M               |
|                                        | 5                                                                                                 | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| Mohos (UFC/g)                          | 5                                                                                                 | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> |
| Escherichia coli (UFC/g)               | 5                                                                                                 | 2 | 50              | 10 <sup>2</sup> |
| Norma de metales pesados               |                                                                                                   |   |                 |                 |
| Plomo *                                | ≤ 0.2ppm                                                                                          |   |                 |                 |
| Arsénico *                             | ≤ 0.2ppm                                                                                          |   |                 |                 |
| Cadmio *                               | ≤ 0.1ppm                                                                                          |   |                 |                 |
| Mercurio *                             | ≤ 0.02ppm                                                                                         |   |                 |                 |
| Aflatoxina B1*                         | ≤ 5.0ppb                                                                                          |   |                 |                 |
| Ocratoxina A*                          | ≤ 5.0ppb                                                                                          |   |                 |                 |
| Almacenamiento y envasado              | Conservar en un recipiente hermético a temperatura ambiente, protegido de la humedad y las plagas |   |                 |                 |

## Envasado



For more information, please visit our website:

<https://es.organic-way.com/productos/harina-de-avena-instantanea-sin-azucar/>