

	FICHA TÉCNICA	FT-AVEUCH	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 1 de 5	
TÍTULO:	AVELLANA EUROPEA TOSTADA - NACIONAL		

1. Nombre y descripción del producto

Avellana europea (Corylus avellana), sin cáscara, tostada. Fruto seco sometido a un proceso térmico controlado para resaltar su aroma y textura, sin adición de sal ni aceites.

Procedente de cultivos chilenos, de color y sabor característicos, es el snack perfecto o ingrediente versátil para repostería, heladería, elaboración de pasta de avellana y mezclas saludables, aportando grasas buenas, fibra y proteínas vegetales de alta calidad.

1.1. Usos comunes

- Snack saludable.
- Elaboración de pasta (mantequilla) de avellana.
- Ingrediente en repostería, heladería y chocolatería.

1.2. Beneficios

- Alto contenido de grasas insaturadas.
- Fuente de fibra y antioxidantes.
- Aporta proteínas vegetales de calidad.

2. Ingredientes

Avellana europea sin cáscara tostada.

3. Origen

Chile. Especie: Corylus avellana (avellana europea). Proveedores: agricultores nacionales (varios).

4. Características organolépticas

Parámetro	Especificación	Fuente
Apariencia	Grano entero o partido, forma redondeada, con o sin película (piel).	Especificación interna D'Elía foods SpA
Color	Marrón dorado característico del tostado; película de tono café.	
Textura	Crujiente y firme.	
Sabor	Intenso a avellana tostada, sin notas a quemado ni rancidez.	
Olor	Aromático, característico de la avellana tostada.	

	FICHA TÉCNICA	FT-AVEUCH	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 2 de 5	
TÍTULO:	AVELLANA EUROPEA TOSTADA - NACIONAL		

5. Características químicas

Parámetro	Especificación	Fuente	Método
Humedad	≤ 3 %	Especificación interna D'Elía foods SpA	Termogravimétrico
Aflatoxinas totales (B1, B2, G1, G2)	< 10.0 ppb	Dto. N°977/96; Art. 169	AOAC 994.08
Arsénico	< 0,1 mg/kg	Dto. N°977/96; Art. 160	AOAC 986.15
Cobre	< 10,0 mg/kg		AOAC 999.11
Plomo	< 2,0 mg/kg		AOAC 999.10
Selenio	< 0,3 mg/kg		AOAC 986.15
Zinc	< 100,0 mg/kg		AOAC 999.11
Pesticidas	Correspondiente a cada alimento	Resolución 892 Exenta	UNE-EN 15662:2019

6. Características microbiológicas

Parámetro	Especificación				Fuente	Método
	n	c	m	M		
Mohos (ufc/g)	5	1	10 ²	10 ³	DCTO 977/96; Art. 173; Pto. 14.3	NCh 2734 Of 2002
Levaduras (ufc/g)	5	1	10 ²	10 ³		
Escherichia coli (ufc/g)	5	2	10	5x10 ²		ISO 16649-2 / PTMSer41
Salmonella (ufc/g)	5	0	Ausencia			BACGene Salmonella spp / PTMSer 50 rev. 1

7. Características físicas

Parámetro	Especificación	Fuente	Método
Granos enteros	≥ 75%	Especificación interna D’Elía foods SpA	Inspección visual y separación manual sobre muestra representativa del lote. Producto sin calibrar.
Granos partidos o quebrados	≤ 25%		
Daños visibles (manchas, decoloración)	≤ 5%	Especificación interna D’Elía foods SpA	
Materia extraña (cáscara, restos vegetales)	≤ 0,1%		

	FICHA TÉCNICA	FT-AVEUCH	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 3 de 5	
TÍTULO:	AVELLANA EUROPEA TOSTADA - NACIONAL		

8. Información nutricional

Parámetro	100g	Porción 30g
Energía (kcal)	654	196
Proteínas (g)	15,40	4,62
Grasas Totales (g)	63,20	18,96
Grasas Saturadas (g)	4,64	1,39
Grasas Monoinsaturadas (g)	47,30	14,19
Grasas Poliinsaturadas (g)	8,58	2,57
Grasas Trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0	0
Hidratos de carbono disponibles (g)	8,20	2,46
Azúcares totales (g)	5,00	1,50
Fibra dietética (g)	9,60	2,88
Sodio (mg)	0	0

La información nutricional es referencial, tomada de la base de datos del USDA para avellana tostada sin sal (FoodData Central, ref. 170583). Pendiente de validación mediante análisis de laboratorio propio.

9. Envase, vida útil y condiciones de almacenamiento

Envase y peso neto	Primario: bolsa de polietileno sellada. Secundario: caja de cartón corrugado, 10 kg neto total.
Vida útil	12 meses a partir de la fecha de envasado, manteniendo el envase sellado y las condiciones de almacenamiento descritas.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en envase original sellado, en un lugar fresco (entre 8°C y 15°C), seco (humedad relativa entre 55 y 65%) y ventilado. Proteger de la luz solar directa y de olores fuertes.
Lote	AVEUCHAC-PPP-MMAA - donde: AVEU (4 dígitos): Identificador del producto (Avellana Europea). CH (2 dígitos): País de origen (Chile). AC (2 dígitos): Año de cosecha (ej. 25 para 2025). PPP (3 dígitos): Código identificador del agricultor/proveedor. MM (2 dígitos): Mes de envasado. AA (2 dígitos): Año de envasado.

	FICHA TÉCNICA	FT-AVEUCH	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 4 de 5	
TÍTULO:	AVELLANA EUROPEA TOSTADA - NACIONAL		

10. Alérgenos

Alérgeno	En producto	En otros de la misma línea
Cereales que contengan gluten y/o derivados.	No	No
Crustáceos y/o derivados.	No	No
Moluscos.	No	No
Pescado y/o derivados.	No	No
Huevo y/o derivados.	No	No
Leche y/o derivados.	No	No
Altramuz o lupino blanco.	No	No
Soja y/o derivados.	No	No
Cacahuete o maní y/o derivados.	No	Sí
Frutos secos y/o derivados.	Sí	Sí
Apio.	No	No
Mostaza.	No	No
Sésamo.	No	Sí
Sulfitos en concentración superior a 10mg/kg o 10 mg/l en SO ₂	No	No

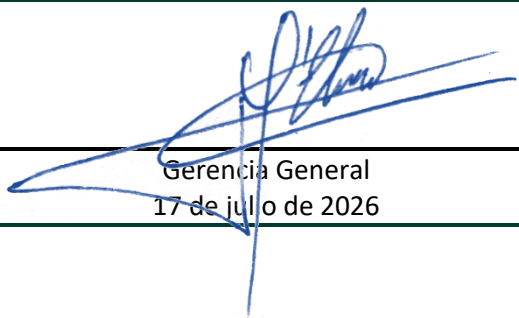
11. Declaración GMO

D'elía foods SpA certifica que todas las materias primas y productos terminados no contienen ninguna proteína de ADN genéticamente modificado derivada del origen OGM y están libres de cualquier Organismo Genéticamente Modificado (GMO por sus siglas en inglés).

	FICHA TÉCNICA	FT-AVEUCH	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 5 de 5	
TÍTULO:	AVELLANA EUROPEA TOSTADA - NACIONAL		

12. Control de cambios

Versión	Fecha	Descripción de cambios
1.0	17-07-2026	Creación del documento. Ficha técnica de la avellana europea tostada nacional (Corylus avellana). Materia prima adquirida a agricultores nacionales sin trazabilidad de lote; D'Elía Foods asigna lote interno con estructura análoga a la del pistacho.

Aprueba

Gerencia General 17 de julio de 2026