

GRUPO VALI		
<i>“Alimentando Tu Esfuerzo, Fortaleciendo Tu Futuro”</i>		
FICHA TECNICA		

NOMBRE COMERCIAL: PASTA DE CANOLA

1. ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		Pasta de canola es el subproducto obtenido de las Especies <u>Brassica napus L. y Brassica rapa</u> previo Proceso de extracción de aceite. Color: verde oscuro. Olor: característico del producto, libre de olores extraños como olor a rancio o a enmohecido. Granulometría: retenido del 10% máximo en criba DGN No. 3 Tyler No. 20 o U. S. No. 10.
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Humedad %	Máximo 12 %	Perdida al secado
Proteína bruta %	Mínimo 34 %	Kjeldhal
Grasa %	Mínimo 2 %	Método soxhlet
Fibra cruda %	Máximo 12 %	Weende
Material extraño inocuo %	Máximo 1 %	físico
Aflatoxinas totales ppb	Máximo 20	ELISA
Plaga viva	ausente	visual
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Salmonella	Ausente	Determinación de salmonella en alimentos NOM-114-SSA1-1994
E. Coli	Ausente	Técnica del número más probable

2. INFORMACION COMPLEMENTARIA

Condiciones de almacenamiento: El producto debe estar en bodega techada, sobre tarimas con una adecuada aireación y rotación para evitar crecimiento de hongos, y bacterias, además se debe cumplir con el programa periódico de limpieza que garantice la inocuidad del producto a lo largo del almacenamiento.

Vida de anaquel: 3 meses en condiciones de almacenamiento adecuadas

Fuente del producto: pasta de canola envasada es de origen vegetal.

Presentación: producto envasado

País de origen y nombre del fabricante: fabricado por Valí comercial SA DE CV país México.