

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

**NOMBRE COMERCIAL: MAIZ BLANCO ENTERO**

## 1. ESPECIFICACIONES

<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS</b>	<p>Granos enteros provenientes de la especie <u>zea mays</u>.  Olor: dulce, libre de olor a moho, agrio o fermentado.  Color: color blanco característico.</p>	
<b>CARACTERISTICAS GENERALES</b>		
<b>PARAMETRO</b>	<b>LIMITES ACEPTABLES</b>	<b>METODO DE ANALISIS</b>
Humedad	Máximo 14.5%	Perdida al secado
Grano entero	Mínimo 95%	Tamices
Peso específico	Mínimo 72 kg/hL	Físico
Impurezas + grano quebrado	Máximo 3%	Tamices
Plaga viva	Ausente	Visual
Proteína bruta	Mínimo 7%	Kjeldahl
Grasa	Mínimo 2%	Extracto etéreo
Fibra cruda	Máximo 2.5%	Weende
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		
<b>PARAMETRO</b>	<b>LIMITES ACEPTABLES</b>	<b>METODO DE ANALISIS</b>
Salmonella	Ausente	Determinación de salmonella en alimentos NOM-114-SSA1-1994
E. Coli	Ausente	Técnica del número más probable

## **2. INFORMACION COMPLEMENTARIA.**

**Vida de anaquel:** 6 meses con las condiciones de almacenamiento adecuadas

**Fuente del producto:** el maíz blanco entero es de origen vegetal.

**Condiciones de almacenamiento:** El Maíz blanco Entero debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso si es envasado, en bodegas techadas si es a granel, en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente.

**Presentación:** a granel o envasado a 50 kg.

**País de origen y Nombre del fabricante:** México, fabricado por Valí comercial S. A. de C. V.