

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

NOMBRE COMERCIAL: MAIZ AMARILLO ENTERO

1. ESPECIFICACIONES

| | | |
|---|--|--|
| CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS | <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> | |
| CARACTERISTICAS GENERALES | | |
| PARAMETRO | LIMITES ACEPTABLES | METODO DE ANALISIS |
| Humedad | Máximo 14.5% | Perdida al secado |
| Grano entero | Mínimo 95% | Tamices |
| Peso especifico | Mínimo 72 kg/hL | Físico |
| Impurezas + grano quebrado | Máximo 3% | Tamices |
| Plaga viva | Ausente | Visual |
| Proteina bruta | Mínimo 7% | Kjeldahl |
| Grasa | Mínimo 2% | Extracto etéreo |
| Fibra cruda | Máximo 2.5% | Weende |
| CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS | | |
| PARAMETRO | LIMITES ACEPTABLES | METODO DE ANALISIS |
| Salmonella | Ausente | Determinación de salmonella en alimentos NOM-114-SSA1-1994 |
| E. Coli | Ausente | Técnica del numero más probable |

2. INFORMACION COMPLEMENTARIA.

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

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

Condiciones de almacenamiento: El Maíz amarillo 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.