GRUPO VALI

"Alimentando Tu Esfuerzo, Fortaleciendo Tu Futuro"

FICHA TECNICA

NOMBRE COMERCIAL: TRIGO TERMO-PROCESADO ENTERO

1. ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS	Trigo termo-procesado entero: es el producto obtenido a través de un tratamiento con aire supercalentado, seco limpio y presurizado. Producto con olor agradable- dulce, libre de olores extraños como enmohecido o rancio. Color: rosa-pálido (característico de trigo) .

CARACTERISTICAS GENERALES

PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Humedad%	Máximo 12.0	Perdida al secado
Proteína bruta%	Mínimo 13.5	KJELDAHL
Material extraño inocuo	Máximo 1	Visual
Aflatoxinas totales ppb	Máximo 20	ELISA
Plaga viva	Ausente	Visual
Grasa Extracto etéreo	Mínimo 1	soxtleth
Fibra %	Máximo 3.0	weende

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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

Usos sugeridos: alimentos para consumo humano, alimento para mascotas, alimento para ganado bovino.

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

Fuente del producto: el trigo termo-procesado entero es de origen vegetal.

Método de producción: El producto es sometido a un tratamiento con aire super-calentado seco, limpio y presurizado.

Ventajas: trigo termo-procesado entero es de fácil asimilación por diferentes especies.

Condiciones de almacenamiento: Producto a granel o envasado debe ser almacenado en bodega ventilada, techada, si es envasado sobre tarimas con adecuada aireación y rotación de productos para evitar apelmazamientos y crecimiento de hongos. Además se debe cumplir con el programa periódico de limpieza que garantice la inocuidad del producto a lo largo del almacenamiento.

Presentación: a granel o envasada

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

GRUPO VALI

"Alimentando Tu Esfuerzo, Fortaleciendo Tu Futuro"

FICHA TECNICA

NOMBRE COMERCIAL: FRIJOL SOYA TERMO-PROCESADO ENTERO

1. ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS	Frijol soya termo-procesado entero: es el producto obtenido a través de un tratamiento con aire súper-calentado, seco limpio y presurizado. Producto con olor agradable- dulce, libre de olores extraños como enmohecido o rancio. Color: varios tonos crema .

CARACTERISTICAS GENERALES

PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Humedad%	Máximo 12.0	Perdida al secado
Proteína bruta%	Mínimo 37	KJELDAHL
Material extraño inocuo	Máximo 1	Visual
Aflatoxinas totales ppb	Máximo 20	ELISA
Plaga viva	Ausente	Visual
Grasa Extracto etéreo %	Mínimo 20	soxtleth
Fibra %	Máximo 9	weende

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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

Usos sugeridos: alimentos para consumo humano, alimento para mascotas, alimento para ganado bovino.

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

Fuente del producto: el frijol soya termo-procesado entero es de origen vegetal.

Método de producción: El producto es sometido a un tratamiento con aire súper-calentado seco, limpio y presurizado.

Ventajas: frijol soya termo-procesado entero es de fácil asimilación por diferentes especies.

Condiciones de almacenamiento: Producto a granel o envasado debe ser almacenado en bodega ventilada, techada, si es envasado sobre tarimas con adecuada aireación y rotación de productos para evitar apelmazamientos y crecimiento de hongos. Además se debe cumplir con el programa periódico de limpieza que garantice la inocuidad del producto a lo largo del almacenamiento.

Presentación: a granel o envasada

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

GRUPO VALI

"Alimentando Tu Esfuerzo, Fortaleciendo Tu Futuro"

FICHA TECNICA

NOMBRE COMERCIAL: MAIZ AMARILLO TERMO-PROCESADO ENTERO

1. ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS	Maíz amarillo termo-procesado entero: es el producto obtenido a través de un tratamiento con aire súper-calentado, seco limpio y presurizado. Producto con olor agradable- dulce, libre de olores extraños como enmohecido o rancio. Color: varios tonos amarillo .

CARACTERISTICAS GENERALES

PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Humedad%	Máximo 12.0	Perdida al secado
Proteína bruta%	Mínimo 7.5	KJELDAHL
Material extraño inocuo	Máximo 1	Visual
Aflatoxinas totales ppb	Máximo 20	ELISA
Plaga viva	Ausente	Visual
Grasa Extracto etéreo %	Mínimo 3.5	soxtleth
Fibra %	Máximo 2.5	weende

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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

Usos sugeridos: alimentos para consumo humano, alimento para mascotas, alimento para ganado bovino.

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

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

Método de producción: El producto es sometido a un tratamiento con aire super-calentado seco, limpio y presurizado.

Ventajas: maíz amarillo termo-procesado entero es de fácil asimilación por diferentes especies.

Condiciones de almacenamiento: Producto a granel o envasado debe ser almacenado en bodega ventilada, techada, si es envasado sobre tarimas con adecuada aireación y rotación de productos para evitar apelmazamientos y crecimiento de hongos. Además se debe cumplir con el programa periódico de limpieza que garantice la inocuidad del producto a lo largo del almacenamiento.

Presentación: a granel o envasada

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

GRUPO VALI

"Alimentando Tu Esfuerzo, Fortaleciendo Tu Futuro"

FICHA TECNICA

NOMBRE COMERCIAL: SORGO TERMO-PROCESADO ENTERO

1. ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS	Sorgo termo-procesado entero: es el producto obtenido a través de un tratamiento con aire súper-calentado, seco limpio y presurizado. Producto con olor agradable- dulce, libre de olores extraños como enmohecido o rancio. Color: varios tonos rosas .

CARACTERISTICAS GENERALES

PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Humedad%	Máximo 12.0	Perdida al secado
Proteína bruta%	Mínimo 7.0	KJELDAHL
Material extraño inocuo	Máximo 1	Visual
Aflatoxinas totales ppb	Máximo 20	ELISA
Plaga viva	Ausente	Visual
Grasa Extracto etéreo %	Mínimo 2.5	soxtleth
Fibra %	Máximo 3.0	weende

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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

Usos sugeridos: alimentos para consumo humano, alimento para mascotas, alimento para ganado bovino.

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

Fuente del producto: el sorgo termo-procesado entero es de origen vegetal.

Método de producción: El producto es sometido a un tratamiento con aire súper-calentado seco, limpio y presurizado.

Ventajas: sorgo termo-procesado entero es de fácil asimilación por diferentes especies.

Condiciones de almacenamiento: Producto a granel o envasado debe ser almacenado en bodega ventilada, techada, si es envasado sobre tarimas con adecuada aireación y rotación de productos para evitar apelmazamientos y crecimiento de hongos. Además se debe cumplir con el programa periódico de limpieza que garantice la inocuidad del producto a lo largo del almacenamiento.

Presentación: a granel o envasada

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