

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

NOMBRE COMERCIAL: TRIGO ENTERO

1. ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS		Trigo entero es un grano que proviene de la especie <i>triticum spp</i> pertenece a la familia de los cereales Olor: dulce, libre de olor a moho, agrio o fermentado.. Color: color amarillo característico.
CARACTERISTICAS GENERALES		
PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Humedad	Máximo 13.0%	Perdida al secado
Peso específico	Mínimo 70 kg/hL	Físico
Impurezas + grano quebrado	Máximo 5%	Tamices
Plaga viva	Ausente	Visual
Aflatoxinas totales	Máximo 20 ppb	ELISA
Proteína bruta	Mínimo 11%	Kjeldahl
Grasa	Mínimo 1%	Extracto etéreo
Fibra cruda	Máximo 4%	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 número más probable

2. INFORMACION COMPLEMENTARIA.

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

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

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

.

Presentación: a granel o envasado.

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