

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

NOMBRE COMERCIAL: SALVADO DE MAIZ

1. ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS	El salvado maiz es el producto obtenido de la cascarilla resultante del procesamiento de granos de maíz, molienda y procesado para consumo animal. Polvo fino color café oscuro-verdoso	
CARACTERISTICAS GENERALES		
PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Humedad %	Máximo 12.5	Perdida al secado
Proteina %	Mínimo 20.0	Método Kjendhal
Grasa cruda %	Minimo 3.0	Método soxtlet
Fibra cruda %	Máximo 8.0	Método weende
Cenizas %	Mínimo 6.0	Método Gravimétrico
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 salvado de maíz es de origen vegetal.

Condiciones de almacenamiento: El salvado de maíz debe almacenarse sobre tarimas si es envasado y en tolva si es granel, alejado de toda humedad.

Presentación: a granel o envasado.

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