

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

NOMBRE COMERCIAL: MAIZ AMARILLO ROLADO

1. ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS	<p>Maíz amarillo rolado es el subproducto del proceso de cocción del grano de maíz amarillo (<i>sea maíz</i>), donde este se somete un proceso de gelatinización para mejorar la digestibilidad del producto.</p> <p>Color: varios tonos crema Olor: característico del producto, libre de olores extraños como olor a rancio o a enmohecido.</p>	
CARACTERISTICAS GENERALES		
PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Humedad%	Máximo 14.5	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 2	soxthleth
Fibra cruda	Máximo 3	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: 1 mes con las condiciones de almacenamiento adecuadas

Fuente del producto: origen vegetal.

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.

Presentación: a granel o envasado

País de origen: México, www.vali.com.mx