

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

**NOMBRE COMERCIAL: MAIZ MOLIDO**

## 1. ESPECIFICACIONES

<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS</b>	<p>Maíz molido: es el producto obtenido de la molienda del grano de maíz (Zea mays).  Olor característico: libre de malos olores como enranciamiento y húmedo.  Color: blanco o amarillo depende de la variedad.</p>	
<b>CARACTERISTICAS GENERALES</b>		
<b>PARAMETRO</b>	<b>LIMITES ACEPTABLES</b>	<b>METODO DE ANALISIS</b>
Humedad%	Máximo 14	Perdida al secado
Proteína bruta%	Mínimo 7	KJELDAHL
Material extraño inocuo	Máximo 1	Visual
Aflatoxinas totales ppb	Máximo 20	ELISA
Plaga viva	Ausente	Visual
Grasa Extracto etéreo	Mínimo 2	soxthleth
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		
<b>PARAMETRO</b>	<b>LIMITES ACEPTABLES</b>	<b>METODO DE ANALISIS</b>
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:** origen vegetal.

**Método de producción:** molienda del grano

**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 envasado

**País de origen:** México, [www.vali.com.mx](http://www.vali.com.mx)