

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

NOMBRE COMERCIAL: LINAZA

1. ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS	Linaza: semilla de la planta <i>Linum usitatissimum</i> Color: varios tonos cafés Olor: característico del producto, libre de olores extraños como olor a rancio o a enmohecido.	
CARACTERISTICAS GENERALES		
PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Humedad%	Máximo 11	Perdida al secado
Proteína bruta%	Mínimo 20	KJELDAHL
Material extraño inocuo	Máximo 1	Visual
Aflatoxinas totales	Máximo 20	ELISA
Plaga viva	Ausente	Visual
Grasa Extracto etéreo	Mínimo 37	soxthleth
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

Condiciones de almacenamiento: Producto a granel o envasado debe ser almacenado en bodega ventilada, techada, 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.

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

Fuente del producto: La semilla de linaza es de origen vegetal.

Método de producción: producto obtenido de la planta de lino.

Presentación: envasada

País de origen y Nombre del fabricante: Producto importado, país de origen Canadá.