

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

NOMBRE COMERCIAL: GLUTEN DE MAIZ

1. ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS		Gluten de maíz: es el producto obtenido en el fraccionamiento del grano de maíz por vía húmeda, seguido de un proceso de centrifugación donde se separa el almidón y el gluten. Olor característico: libre de malos olores como enranciamiento y húmedo. Color: amarillo.
CARACTERISTICAS GENERALES		
PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Humedad%	Máximo 12.0	Perdida al secado
Proteína bruta%	Mínimo 60	KJELDAHL
Material extraño inocuo	Máximo 1	Visual
Aflatoxinas totales ppb	Máximo 20	ELISA
Plaga viva	Ausente	Visual
Grasa Extracto etéreo	Mínimo 2	soxtleth
Fibra %	Máximo 2	weende
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS		
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: gluten de maíz es de origen vegetal.

Método de producción: es obtenido en el fraccionamiento del grano de maíz por vía húmeda, seguido de un proceso de centrifugación donde se separa el almidón y el gluten.

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 envasada

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