

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

NOMBRE COMERCIAL: AVENA

1. ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS		Avena: es la semilla obtenida de la planta avena (<i>avena sativa</i>), cereal. Color: varios tonos crema 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 13.5	Perdida al secado
Proteína bruta%	Mínimo 7.8	KJELDAHL
Material extraño inocuo	Máximo 1	Visual
Aflatoxinas totales	Máximo 20	ELISA
Plaga viva	Ausente	Visual
Grasa Extracto etéreo	Mínimo 1	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 numero más probable

2. INFORMACION COMPLEMENTARIA

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.

Vida de anaquel: 6 meses con las condiciones de almacenamiento adecuadas

Fuente del producto: La avena envasada es de origen vegetal.

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

Presentación: a granel o envasada

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