

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

NOMBRE COMERCIAL: DIARY SUGAR BLEND

1. ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Diary sugar blend es un liquido a base de melaza de caña	
	Color café oscuro rojizo.	
	Sabor: agradable ligeramente amargo, no debe ser agrio o acido.	
	Olor: característico, agradable, no debe oler a fermentado.	
	Textura hilamente, medianamente densa..	
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Proteína cruda	Mínimo 27%	Kjeldahl
Grasa	Minimo 0.5%	Soxtec
Humedad	Máximo 50%	Perdida al secado
Fibra cruda	Máximo 0.5%	Weende
° Brix	Minimo 54 a 57	refractometrico
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: Dairy sugar blend debe ser almacenado adecuadamente en tanques para líquidos con una adecuada aireación y rotación.

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

Fuente del producto: Dairy sugar blend es de origen vegetal.

Presentacion: en pipas de 20-40 ton. o en tanques de plástico de 1 ton.

Dosis: según el producto a elaborar y su formulación.

País de origen: México. Elaborado por Vali comercial S. A. DE C. V.