

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

## NOMBRE COMERCIAL: CEBADA ROLADA

### 1. ESPECIFICACIONES

<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS</b>	<p>Cebada rolada: producto obtenido a través del proceso de rolado.  Color: varios tonos crema  Olor: característico del producto, libre de olores extraños como olor a rancio o a enmohecido.</p>	
<b>CARACTERISTICAS GENERALES</b>		
<b>PARAMETRO</b>	<b>LIMITES ACEPTABLES</b>	<b>METODO DE ANALISIS</b>
Humedad%	Máximo 14.5	Perdida al secado
Proteína bruta%	Mínimo 7.0	KJELDAHL
Material extraño inocuo	Máximo 1	Visual
Aflatoxinas totales	Máximo 20	ELISA
Plaga viva	Ausente	Visual
Grasa Extracto etéreo	Mínimo 1	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

**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:** 1 mes con las condiciones de almacenamiento adecuadas

**Fuente del producto:** La cebada rolada es de origen vegetal.

**Método de producción:** producto obtenido a través de un proceso de rolado.

**Presentación:** a granel o envasada

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