GRUPO VALI

"Alimentando Tu Esfuerzo, Fortaleciendo Tu Futuro"

FICHA TECNICA

NOMBRE COMERCIAL: CEBADA TERMO-PROCESADA

1. ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS	Cebada termo-procesado entera: es el producto obtenido a través de un tratamiento con aire súper-calentado, seco, limpio y presurizado. Producto con olor agradable- dulce, libre de olores extraños como enmohecido o rancio. Color: varios tonos café .

CARACTERISTICAS GENERALES

PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Humedad%	Máximo 12.0	Perdida al secado
Proteína bruta%	Mínimo 12.5	KJELDAHL
Material extraño inocuo	Máximo 1	Visual
Aflatoxinas totales ppb	Máximo 20	ELISA
Plaga viva	Ausente	Visual
Fibra %	Máximo 6.0	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

Usos sugeridos: dietas de caballos, dietas de borregos, dietas de cabras, dietas de gallo de combate, dieta de ganado engorda, dietas de ganado lechero.

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

Fuente del producto: la cebada termo-procesado entera es de origen vegetal.

Método de producción: El producto es sometido a un tratamiento con aire súper-calentado seco, limpio y presurizado.

Ventajas: cebada termo-procesado entera es de fácil asimilación por diferentes especies.

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 y Nombre del fabricante: México, fabricado por Valí comercial S. A. de C. V. *www.vali.com.mx*