

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

**NOMBRE COMERCIAL: SUGAR BLEND BASIC**

## 1. ESPECIFICACIONES

<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	Sugar blend basic 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..	
<b>CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS</b>		
<b>PARAMETRO</b>	<b>LIMITES ACEPTABLES</b>	<b>METODO DE ANALISIS</b>
Proteína cruda	Mínimo 8%	Kjeldahl
Grasa	Minimo 0.2%	Soxtec
Humedad	Máximo 40%	Perdida al secado
Fibra cruda	Máximo 0.2	Weende
° Brix	Minimo 64 a 67	refractometrico
<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 numero más probable

## 2. INFORMACION COMPLEMENTARIA

**Condiciones de almacenamiento:** sugar blend basic 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:** sugar blend basic 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.