

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

NOMBRE COMERCIAL: SALVADO DE TRIGO

1. ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		Salvado de trigo es el subproducto obtenido de la Molienda de trigo para la obtención de harina. Color: varios tonos rosados. Olor: característico del producto, libre de olores Extraños como rancio o a enmohecido. Granulometría: retenido 20% máximo en criba DGN No. 3 Tyler No. 20 o U. S. No. 10.
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Humedad %	Máximo 12	Perdida al secado
Proteína Bruta %	Mínimo 14	Kjeldhal
Grasa %	Mínimo 2	Soxthleth
Fibra cruda %	Mínimo 8	weende
Material extraño inocuo	Máximo 1	físico
Aflatoxinas totales ppb	Máximo 20	Elisa
Plaga viva	Sin presencia	visual
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: El producto debe estar en bodega techada, sobre tarimas con adecuada aireación y rotación para evitar crecimiento de hongos, y bacterias, además se debe cumplir con el programa periódico de limpieza y fumigación que garantice la inocuidad del producto a lo largo del almacenamiento.

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

Fuente del producto: origen vegetal.

Método de producción: obtenido de la molienda de trigo para la producción de harina

Presentación: producto a granel o envasado

País de origen y nombre del fabricante: fabricado por Valí comercial SA DE CV. México.