

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

## NOMBRE COMERCIAL: CEBADA MOLIDA

### 1. ESPECIFICACIONES

<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS</b>	<p>Cebada molida: es el producto obtenido de la molienda del grano de cebada (<i>Hordeum vulgare L.</i> y <i>Hordeum distichum L.</i>)</p> <p>Producto con olor agradable, libre de olores extraños como enmohecidos, rancios o húmedos.</p> <p>Color: varios tonos crema</p>
-------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### CARACTERISTICAS GENERALES

PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Humedad%	Máximo 12.0	Perdida al secado
Proteína bruta%	Mínimo 8.5	KJELDAHL
Material extraño inocuo	Máximo 1	Visual
Aflatoxinas totales ppb	Máximo 20	ELISA
Plaga viva	Ausente	Visual
Fibra %	Máximo 6	weende

#### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Salmonella	Ausente	Determinación de salmonella en alimentos NOM-114-SSA1-1994
E. Coli	Ausente	Técnica del número más probable

## 2. INFORMACION COMPLEMENTARIA

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

**Fuente del producto:** vegetal

**Método de producción:** La cebada molida se obtiene a través de un proceso de molienda, en molino de martillos que proporciona el tamaño de partícula característico de este producto.

**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 a 40 kg.

**País de origen y Nombre del fabricante:** México, fabricado por Valí comercial S. A. de C. V. <http://www.vali.com.mx>