

FICHA TÉCNICA FÉCULA DE MAÍZ

DESCRIPCIÓN (Tomada de NTC 926).

Producto obtenido por molienda húmeda del grano de maíz y que corresponde a un polímero constituido de grupos anhidro de a D-glucosa, debe presentarse en forma de polvo fino blanco libre de partículas negras, suciedad u otras impurezas visibles y debe ser inoloro.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS	
Humedad	13 % máximo
Proteína	0,5 % máximo
Grasa	2,0 % máximo
Fibra	2,0 % máximo
Cenizas	2,0 % máximo

GRANULOMETRIA

Pasa malla 60 tamiz US Tyler 90% mínimo

Pasa malla 80 tamiz US Tyler 60% mínimo

CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD FÍSICO QUÍMICAS

No se aceptan desviaciones superiores al 1 %

Para proteína se aceptan tolerancias de 95 ÷ 115%

APARIENCIA

Olor y Color propio.

Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes.

Libre de residuos de plaguicidas, libre de impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
Mesófilos, UFC/g	Máx. 150000
NMP Coliformes Totales / g	Máx. 93
NMP Coliformes Fecales E. coli, /g	< 3
Salmonella spp., /25g	Ausente
Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	< 100
Bacillus cereus UFC / g	Máx. 800
Hongos(Mohos y levaduras) UFC / g	Máx. 1500
Aflatoxina B1, B2, G1 y G2	< 20 ppb
Deoxinivalenol (DON)	Máx. 1 ppm

CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD MICROBIOLÓGICA

Se acepta el producto que cumpla con la totalidad de las especificaciones microbiológicas.

VIDA ÚTIL

Seis (6) meses

PRESENTACIÓN

Sacos en empaque papel Kraft y / o bolsa de polipropileno.