|  |  |
| --- | --- |
| NOMBRE DEL PRODUCTO | Maíz amarillo |
| **DESCRIPCION GENERAL**  Grano entero de maíz amarillo utilizado como materia prima para fabricación de alimentos balanceados. Este debe ser molido para poder hacer su agregación en alimentos balanceados o para consumo directo. | |
| **CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **NUTRIENTE** | **UNIDAD DE MEDIDA** | **PROMEDIO** | | | **BASE FRESCA** | **BASE SECA** | | Materia seca | % | 100,0 | 86,6 | | Proteína cruda | % | 8,9 | 7,7 | | Extracto etéreo | % | 4,12 | 5,5 | | Fibra cruda | % | 3,22 | 2,8 | | Extracto libre de nitrógeno | % | 74,4 | 67,1 | | Cenizas | % | 2,2 | 1,9 | | Calcio | % | 0,01 | 0,01 | | Fosforo | Kcal/kg | 0,36 | 0,31 | | Aves E.M | Kcal/kg | 3752 | 3253 | | Bovinos E.D | Kcal/kg | 3536 | 3066 | | Bovinos E.M | Kcal/kg | 3122 | 2707 | | Cerdos E.D | Kcal/kg | 3727 | 3231 | | Cerdo E.M | Kcal/kg | 3504 | 3038 | | Aflatoxinas | Ug/kg | 8 | 8 | | |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS**  No Reporta | |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**  Color: Amarillo; Textura: Duro; Olor: Dulce | |
| **TIPO DE CONSERVACIÓN (medio ambiente, congelada, refrigerada)**  Medio ambiente | |
| **VIDA UTIL ESTIMADA**  6 meses almacenado en canecas | |
| **CONTROLES ESPECIALES DURANTE SU ALMACENAMIENTO Y CONSUMO**  Verificación de humedad, revisión de cantidad a utilizar, procesamiento por molino martillo | |
| **PRESENTACION COMERCIAL Y MATERIAL DE ENVASE O EMPAQUE**  En sacos o canecas de almacenamiento | |
| **INFORMACION REQUERIDA EN LA ETIQUETA**  No reporta | |
| **CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO**  **(Evaluación inmediata/Evaluación Posterior)**  Revisión del grano bajo características macroscópicas; presencia de hongos, gorgojos, suciedad. | |