|  |  |
| --- | --- |
| NOMBRE DEL PRODUCTO | Maíz blanco |
| **DESCRIPCION GENERAL**  Grano entero de maíz blanco 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 | 88,7 | | Proteína cruda | % | 9,8 | 8,7 | | Extracto etéreo | % | 4,6 | 4,1 | | Fibra cruda | % | 3,4 | 3,0 | | Extracto libre de nitrógeno | % | 80,8 | 71,8 | | Cenizas | % | 1,5 | 1,4 | | Calcio | % | 0,02 | 0,01 | | Fosforo | % | 0,37 | 0,33 | | Magnesio | % | 0,09 | 0,08 | | Potasio | % | 0,47 | 0,42 | | Sodio | mg/kg | 22,0 | 19,0 | | Hierro | mg/kg | 46,0 | 40,0 | | Cobre | mg/kg | 2,0 | 2,0 | | Manganeso | mg/kg | 7,0 | 6,0 | | Zinc | mg/kg | 39,0 | 34,0 | | Aves E.M | Kcal/kg | 3755 | 3334 | | Bovinos E.D | Kcal/kg | 3579 | 2167 | | Bovinos E.M | Kcal/kg | 3165 | 1738 | | Cerdos E.D | Kcal/kg | 3750 | 3388 | | Cerdo E.M | Kcal/kg | 3526 | 3193 | | Aflatoxinas | ug/kg | 81,0 | 81,0 | |  |  |  |  | | |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS**  No Reporta | |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**  Color: Blanco; Textura: Dura; Olor: Dulce | |
| **TIPO DE CONSERVACIÓN (medio ambiente, congelada, refrigerada)**  Medio ambiente | |
| **VIDA UTIL ESTIMADA**  6 meses con 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. | |