

ANÁLISIS AFRECHILLO DE MAÍZ

CARACTERISTICAS TECNICAS			
PROPIEDADES	UNIDAD	ESTANDAR	METODO DE ANALISIS
<i>Características Químicas</i>			
No aplica			
<i>Características Físicas</i>			
HUMEDAD	%	Max 16	IT 01
ASPECTO	-	Polvo Fino	SENSORIAL
OLOR	-	Característico al Maíz	
SABOR	-	Libre de Sabores Extraños	
COLOR	-	Amarillo Pálido	
CUERPOS EXTRAÑOS	-	Ausencia	
INSECTOS	-	Ausencia	
<i>Características Granulométricas</i>			
Malla 3360	%	Max 20	Tamizado Zonitest 100 gramos 2 Minutos continuos.
Plato	%	Min 80	
Aflatoxinas		Ausencia	
<i>Composición Nutricional</i>			
MATERIA SECA	%	84-90	
PROTEINAS CRUDAS	%	11-12	
EXTRACTO ETÉREO	%	8-11	AOAC 920.39 C
FIBRA DETERGENTE NEUTRO	%	27-28	
FIBRA DETERGENTE ACIDO	%	8-9	AOAC 973.18
CENIZAS	%	3-4	
% DIGESTIBILIDAD	%	80-85	
CONCETRACION ENERGETICA	Mcal EM/KgMs	aprox. 2.95	
CONSUMO	% P/ Vivo	aprox. 4	

— GERENCIA
Walter H. Lasagna: 351 6327235

— ADMINISTRACIÓN
Teléfono Fijo: 03467 472744

— VENTAS
Teléfono: 3467 522 571

— LOGÍSTICA
Mauricio Ceci: 3467 418467

