



FICHA TÉCNICA

MAIZ IMPORTADO AMARILLO MOLIDO

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

MAIZ AMARILLO MOLIDO:

GRADO Y CLASE: U.S. No. 2 o mejor Maíz Amarillo.

COMPOSICIÓN:

Grano de maíz al 100%

LUGAR Y PAIS DE ORIGEN

New Orleans Field Office

FECHA DE INSPECCIÓN: April 7, 2025

ANALISIS DE CALIDAD

CARACTERISTICAS FÍSICO QUÍMICAS	PORCENTAJES %
Maíz roto	2.1 %
Mazorca de maíz	0.0 %
Temperatura	67 F
Humedad	14.2
Núcleos dañados	Total 1.5%
Maiz Roto y materiales extraños	2.9%
Aflatoxina	Negativo
Aflatoxina igual o menor	0%
Otros Colores	0%

Muestra basada en un promedio de las muestras del sub-lote en el momento en que se analizó la humedad.

OBSERVACIONES: Este grano fue oficialmente inspeccionado como un lote indivisible de 72,446,200 libras. Ninguna parte del lote fue oficialmente inspeccionada como una unidad separada.



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	Amarillo, característico de la variedad
Olor	Característico del maíz, libre de olores extraños
Sabor	Característico del maíz, libre de sabores extraños
Apariencia	Fresca, sin manchas ni coloraciones

PRESENTACION: 50 Kg Netos.

EMPAQUE: Saco laminado de polipropileno tejido de primer uso, cosido.

MANEJO DURANTE LA DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y ALMACENAMIENTO:

- Es un producto libre de sustancias extrañas o contaminantes. Debe transportarse y almacenarse en lugares que no hayan sido utilizados con productos o sustancias que puedan conferir sabores y/o aromas extraños.
- Debe conservarse en un lugar seco, limpio, y libre de goteras sin ningún grado de contaminación o condiciones que varíen la calidad del producto.
- Debe almacenarse siempre sobre estibas secas y libres de insectos.