



FICHA TÉCNICA

Código FT.H-P.11_HT
Fecha 09/08/21
Versión 1
Página 1 de 1

MAÍZ ENTERO

INFORMACIÓN GENERAL

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto elaborado de un maíz clasificado. Para uso exclusivo en alimentación animal.

INGREDIENTES Maíz entero con mayor valor energético, debido a su alto contenido en almidón y su bajo nivel de fibra.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

		Medido en Termo balanza Marca Sartorius
Húmedad (%)	Max. 14,5	
Cenizas (%)	Max. 1,300	
Proteína (%)	Min. 7,68	
Fibra cruda (%)	Min. 1,80	
Energía Metabolizable Mcal/Kg)	Min.3,30	
Grasa Total	Máx. 3.00	
Materia Seca	Min. 85,57	
FDA (%)	Máx. 2,99	

CARÁCTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Amarillo
Sabor	Característico
Olor	Característico
Materias extrañas	Ausencia

Minerales

Calcio (%)	Min. 0,04
Magnesio (%)	Min. 0,11
Potasio (%)	Min. 0,30

Vida Útil Máximo 180 días, con el envase íntegro y a temperatura ambiente a partir de la fecha impresa en cada producto (fecha elaboración)

Condiciones de Almacenamiento Lugar fresco, seco y libre de contaminantes

Características de Saco Bolsa de polipropileno de 25 Kgs y granel.

Uso previsto El maíz amarillo es preferido para la alimentación del ganado y es generalmente suplementado con otras fuentes de vitaminas o proteínas.

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Daniela Novoa Jefe de Laboratorio	Hugo Erices Jefe de Producción	Mauricio Gallardo Gerente General