

FICHA TÉCNICA: Maíz partido

Estándar de Maíz

Norma XII de calidad de comercialización - Argentina

RUBROS DE CALIDAD- TOLERANCIA DE ACUERDO AL ESTANDAR: GRADO 2

Granos dañados:	5,0 % máx.
Materias extrañas:	1,5 % máx.

Presentación	Grano de maíz partido puro (sin tratamientos, libre de aditivos y conservantes)
Porcentaje de grano entero	10,0% máx.
Porcentaje de grano molido	8,0 % máx.
Humedad:	14.5 % máx.

COMPOSICIÓN APROXIMADA

Proteína total:	8.5 % mín.
Materia grasa:	3.0 % mín.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura:	Dura
Color:	Amarillo Claro - Fuerte
Olor	Característico del maíz fresco.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Aflatoxinas Totales	< 0.02 ppm
Aflatoxina B1	< 0.02 ppm
Salmonella	Ausencia



PI VASQUETTO Y MARINELLI S.H.
Carolina Vasquetto
Socio Gerente