

Realizado por: Calidad

Aprobado por: Dirección

<b>Nombre del producto</b>	<b>MANI CRUDO</b>			
<b>Composición</b>	100% Maní, Semillas crudas de Arachis Hypogaea L. sin tegumento			
<b>Presentación</b>	<b>Calibres de Comercialización:</b> 32/38 granos por onza 38/42 granos por onza 40/50 granos por onza 50/60 granos por onza Split Según especificación del cliente.			
<b>Especificaciones</b>	<b>Característica Físicoquímicos</b>			
	<b>Parámetro</b>	<b>Tolerancia</b>		
	Partidos/Splits *	4% - 6%		
	Pelados-peeled	10,00%		
	Granos sucios-Kernels Dirty	2,00%		
	Granos Chuzos/Shriveled Kernels	0,50%		
	Manchados-descoloridos-Spoted-uncolored	2,50%		
	Manchas despues de frito-Spots after Frying	N/A		
	Daño morfológico-Morfológic Damaged	N/A		
	Polvillo-powder	N/A		
	* junio-set.4% / june-september 4 % Oct- Abril 6 % / October- April 6 %			
	<b>Otras Característica Físicoquímicos</b>			
	<b>Parámetro</b>	<b>Tolerancia</b>		
	Aflatoxinas B1	2,00 ppb		
	Aflatoxinas Totales	4,00 ppb		
	Acidez / FFA	1,00% Acido oleico		
	Peróxido / Peroxide	1,00 meq/O2kg		
	<b>Características por Grado según Norma</b>			
	<b>Parámetro</b>	<b>GRADO 1</b>	<b>GRADO 2</b>	<b>GRADO 3</b>
	Brotados-Sprouted	1,50%	2%	2,5%
	Daños insectos-Insect Dmg			
	Helados-Frozen			
	Moho Interno-Internal Mold/ CARBON			
	Moho-externo-External Mold/ CARBON	0,50%	1%	2%
	Podridos-Rotten/Aridos-Heated	0,10%	0,20%	0,30%
	Cuerpos extraños-Foreign Matter			
	Plagas-Plague			
	0,00%	0,00%	0,00%	
<b>Características Microbiológicos</b>				
<b>Parámetro</b>	<b>Unidad</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método</b>	
Coliformes totales	UFC/g	<1000 ucf/g	Laboratorio Externo	
Enterobacterias	UFC/g	<1000 ucf/g	Laboratorio Externo	
Hongos y Levaduras	UFC/g	<1000 ucf/g	Laboratorio Externo	
E. Coli	g	Ausencia /1g	Laboratorio Externo	
Salmonella	g	Ausencia/25 g	Laboratorio Externo	
Recuento de Mesófilos totales	UFC/g	50.000 ucf/g	Laboratorio Externo	
<b>Características Sensoriales</b>				
<b>Parámetro</b>	<b>Detalle</b>			
Aspecto	Característico			
Sabor	Característico			
Olor	Característico			
Color	Característico			
<b>Información Química Nutricional</b>				
VALOR DEL MANI EN 100g (valores propuestos por la CAM)				
<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>	
Calorías	570 g	Vitamina B5- Acido Pantotenico	1.77 mg	
Proteínas	26 g	Vitamina B6 - Piridoxina	0.35 mg	
Carbohidratos totales	16.6 g	Zinc	3.30 mg	
Fibras	7.9 g	Cobre	0.9 mg	
Grasas	48 g	Selenio	6.90 mcg	
Grasas Saturadas	5.95 g	Magnesio	175 mg	
Grasas Monoinsaturadas	38.54 g	Fosforo	395 mg	
Grasas Poliinsaturadas	3.51 g	Potasio	682 mg	
Vitamina E	8.10 mg	Calcio	65 mg	
Vitamina B9 - Folato	240 mcg	Sodio	10 mg	
Vitamina B3 - Niancina	12.7 mg	Hierro	2.90 mg	
Vitamina B1 - Tiamina	0.64 mg	Colesterol	0	
Vitamina B2 - Riboflavina	0.13 mg			
<b>Requisitos</b>	CAA, Cap. II, Art. 154 bis (Res. Conj. N° 40/2003 y N° 344/2003) Medio de Transporte de Alimentos. CAA, Cap. IV, Art. 184 -185 Embalaje; Cap. V Rotulación, Art. 235 séptimo – (Res. Conj. SPRel N° 57/2010 y SAGyP N° 548/2010) CAA Cap. XI Artículo 897 N° R.N.P.A R.N.E. ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Norma XIII Anexo B y D.			
<b>Peligros Potenciales</b>	Según HACCP "Análisis de peligro"			
<b>Trazabilidad</b>	Según procedimiento "Trazabilidad y Recall"			
<b>Tratamiento y procesamiento</b>	A través de maquinaria altamente especializada y de última generación, pasado por tolvas con magnetos, electronicas y escaner de rayos X, y es embolsado y almacenado en los depósitos de la planta de procesos hasta ser comercializado.			
<b>Envasado – Embalaje</b>	Envasado en Big bags de 1250 kilogramos / Bolsas de 25 y 50 kg de polipropileno o polietileno. Libre de Plagas.			
<b>Condiciones de Almacenamiento y Distribución</b>	Mantener en lugar fresco, limpio, seco y libre de plagas. Temperatura ambiente. Humedad Relativa 60-65%. Alejado de sustancias tóxicas y generadoras de olor. Distribución en contenedores o camiones. Las condiciones de transporte deben garantizar la integridad y calidad de la mercadería protegiéndola de sustancias tóxicas, generadoras de olor y de plagas.			
<b>Etiqueta</b>	Se ajusta a la legislación vigente (Código Alimentario Argentino) y presenta toda la información necesaria para la trazabilidad del producto, entre otros: RNE - RNPA. Presenta: Nombre del producto y empresa elaboradora, Mes de envasado, consumir preferiblemente antes de, lote, Peso, año de cosecha. Demás texto legal de acuerdo al país de destino.			
<b>Vida Util</b>	12 meses a partir de su fecha de elaboración			
<b>Uso Previsto</b>	El Maní pertenece a la lista de alérgenos, por lo tanto no debe ser consumido por personas alérgicas a este alimento. Uso: Sector Industrial /Consumidor final que no posea intolerancia y/o alergias al alimento. No utilizar el mismo para otra cosa que no sea el consumo.			
<b>RECOMENDACIONES PARA EL CONSUMO</b>	Consumir solo la porción diaria recomendada. ¿Pero cuál es la porción saludable por persona? Expertos en salud sugieren que deberían ser alrededor de 30 gramos diarios. Esto equivale a entre 20 y 30 unidades aproximadamente. Existen otras recomendaciones por las que es importante el consumo de maní, te las dejamos en el siguiente link: <a href="https://www.abc.com.py/edicion-impresa/suplementos/gastronomia/10-razones-para-consumir-mani-1271480.html#:~:text=Comer%2030%20g%20de%20man%C3%AD,IEC%20de%20Cola%2C%20M%C3%A9xico.">https://www.abc.com.py/edicion-impresa/suplementos/gastronomia/10-razones-para-consumir-mani-1271480.html#:~:text=Comer%2030%20g%20de%20man%C3%AD,IEC%20de%20Cola%2C%20M%C3%A9xico.</a>			