

MAGLIONE HNOS. & CIA. S.A.		ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO		Código: EPT 03 Rev.: D F. Rev: 05/03/2021	
Realizado por: Calidad			Aprobado por: Dirección		
Nombre del producto	MANI BLANCHEADO TOSTADO				
Composición	100% Maní, Semillas de Arachis Hypogaea L. Tostadas, sin tegumento.				
Presentación	Calibres de Comercialización: Split Según especificación del cliente.				
Especificaciones	Característica Físicoquímicos				
	Parámetro		Tolerancia		
	Humedad / Moisture		2% - 4,5 %		
	Peróxido / Peroxide		10 meqO2/kg		
	Acidos grasos libres / Frec Fatty Acids		2 % Máx		
	Aflatoxina / Aflatoxin		4 ppb Máx		
	Propiedades Organolépticas				
	Textura / Texture		Crujiente / Crunchy		
	Aroma / Aroma		Propio / Proper		
	Sabor / Flavor		Propio / Proper		
	Color / Colour		Característico / Characteristic		
	Características Microbiológicos				
	Parámetro		Unidad	Tolerancia	Método
	Coliformes totales		UFC/g	<1000 ucf/g	Laboratorio Externo
	Entero bacterias		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
	Información Química Nutricional				
	VALOR DEL MANI EN 100g (valores propuestos por la CAM)				
	Parámetro		Valor	Parámetro	Valor
	Calorias		570 g	Vitamina B5- Acido Pantotenico	1.77 mg
	Proteinas		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			
Requisitos	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. SPReI N° 57/2010 y SAGyP N° 548/2010) CAA Cap. XI Artículo 897 N° R.N.P.A R.N.E. ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE				
Peligros Potenciales	Según HACCP “Análisis de peligro”				
Trazabilidad	Según procedimiento “Trazabilidad Y Recall”				
Tratamiento y procesamiento	A través de maquinaria altamente especializada y de última generación, se separa el tegumento que recubre al grano de maní. Posteriormente a esto, el maní ya pelado, pasado por un proceso de horno, electronicas y escaner de rayos X, y es embolsado y almacenado en los depósitos de la planta de procesos hasta ser comercializado.				
Envasado – Embalaje	Envasado en bolsas de 25kg de polipropileno o polietileno. Libre de Plagas.				
Condiciones de Almacenamiento y Distribución	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.				
Etiqueta	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.				
Vida Util	12 meses a partir de su fecha de elaboración				
Uso Previsto	El Maní pertenece a la lista de alérgenos, por lo tanto no debe ser consumido por personas alergicas 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.				
RECOMENDACIONES PARA EL CONSUMO	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: 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%20Colima%2C%20M%C3%A9xico.				
La información contenida en esta especificación es estrictamente confidencial de Maglione Hnos. & CIA S.A. y no está autorizado a reproducir y/o divulgar total o parcialmente su contenido. Es válida hasta la emisión de una nueva revisión.					