



Going Natural

PRODUCT SPECIFICATION

Page 1 de 3

Maní Orgánico Blancheado Alto Oleico
Organic High Oleic Blanched Peanut

Code: EP-062

Version: 01/2015

1. DESCRIPTION

Este producto es elaborado con maní orgánico 100% de origen argentino seleccionado y clasificado electrónicamente, el cual es blanchado (remoción del tegumento seminal) / This product is obtained with 100% organic argentine origin peanuts. The kernels are electronically sorted and blanched (without red skin).

Origin: Argentina

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSIC-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Tipo de maní / Peanut type	Runner 38/40, 40/50 or 50/60 un./oz
Partidos / Splits	Max. 30.0% (at origin)
Punta roja / Red nose	Max. 4.0%
Parcialmente blanqueados / Partially blanched	Max. 2.0%
Sin blanquear / Unblanched	Max. 1.0%
Granos dañados / Damage kernels	Max. 1.5%
Granos sucios / Dirty kernels	Max. 2.0%
Material extraño / Foreign material	Ausente / Absent
Humedad / Moisture	Min. 4.5% - Max. 7.0%
Acidez / Free fatty acids	Max. 0.8% ác. oléico (oleic acid)
Índice de peróxido / Peroxide value	Max. 2.0 meq. O ₂ /kg de aceite (meq. O ₂ /kg oil)
Aflatoxina / Aflatoxi	Total Menor / Less than 4.0 ppb
B1	Menor / Less than 2.0 ppb

3. CARACTERÍSTICAS MICROIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Conteo total en placa / Total Plate Count	Max. 50.000 UFC/g
Coliformes totales / Total coliforms	Max. 10 NMP/g
Salmonela sp	Ausencia / Absent (25g)
Hongos y levaduras / Yeast and mould	Max. 1.000 UFC/g
Estafilococcus Coagulasa positiva / positive	Ausencia / Absent (0.1g)
E. Coli	Ausencia / Absent (1g)

4. COMPOSICIÓN QUÍMICA / CHEMICAL COMPOSITION

Humedad / Moisture	6 %
Proteína / Protein (N x 6.25)	20.0%
Materia grasa / Fat	40.0%
Hidratos de carbono / Carbohydrates	33.0%
Fibra / Fiber	0.1%

Cenizas / Ash 1.5%

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES / SENSORY CHARACTERISTICS

Apariencia / Appearance: Color característico, marfil / Characteristic color, marfil
Sabor / Flavor: Sabor característico de maní orgánico crudo blanchado / Characteristic flavor of organic raw blanched peanut.

6. EMPAQUE Y VIDA ÚTIL / PACKAGING AND SHELF LIFE

Alternativas de envasado - Bolsa de polipropileno + bolsa de polietileno interior x 50kg
- Bolsa de yute + bolsa de polietileno interior x 50kg
- Big bag 1000kg o 1250kg

Choice of packaging: - Polipropilene bag + internal polietilene bag x50kg or 25kg
- Yute bag + internal polietilene bag x 50kg
- Big bag 1000kg or 1250kg

Identificación por bolsa: se indica nombre del producto, fecha de elaboración, de vencimiento, peso neto y lote correspondiente / Each bag is labeled with product name, elaboration date, validity, net weight and lot number production. Cada lote se entrega con certificado de análisis físico-químicos / Each lot is sent with certificate of physical-chemical analysis. A 20°C en empaque original, este producto tiene una vida útil de doce meses / At 20°C in original packaging, this product has a shelf life of twelve months.

7. CUMPLIMIENTOS / COMPLIANCE

Este producto cumple con todas las regulaciones y normas de gobiernos aplicables en países de la Unión Europea, Canadá, Estados Unidos y Argentina que se refieren a la exportación/importación de alimentos adecuados para consumo humano / This product complies with all applicable European Union, Canadian, United State and Argentine government regulations covering the exportation-importation of food fit for human consumption.

8. CERTIFICACION ORGANICA/ ORGANIC CERTIFICATION

El maní es producido bajo las normas NOP – IFOAM SENASA para productos orgánicos. / The peanuts are produced under NOP - IFOAM SENASA standards for organic products.

Made by	Revised by	Approved by
Quality Department	Commercial Department	Director