

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO - MANÍ CONFITERIA		
	Product data sheet - Raw peanuts		
	Doc.Cal.016	Versión: 08	Pág. 1 de 3

PRODUCTO <i>Product</i>	Maní crudo, en grano, entero o en mitades, tipo Runner. <i>HPS peanut, in kernel, whole or split, Runner type.</i>	ORIGEN <i>Origin</i>	Argentina
-----------------------------------	---	--------------------------------	-----------

PROCESADOR <i>Processor</i>	GASTALDI HNOS S A I Y C F E I Dirección comercial : Belgrano 42- General Deheza - Córdoba - Argentina <i>Commercial address</i> Dirección Planta Maní : Juan Pablo II 652 - General Deheza - Córdoba - Argentina <i>Peanut Plant address</i> CUIT: 30 - 53908108-6 RNE Nro: 04004128 <i>Corporate registry number</i>
---------------------------------------	--

1. COMPOSICION NUTRICIONAL

1. Nutritional composition

Atributos <i>Atributes</i>	Unidades <i>Units</i>	Valores por 100 g <i>Values per 100 g</i>
Calorías <i>Calories</i>	Kcal	570
Proteínas <i>Protein</i>	g	26
Carbohidratos totales <i>Total Carbohydrates</i>	g	16,6
Fibras <i>Fiber</i>	g	7,9
Grasas <i>Fat</i>	g	48
Grasas Saturadas <i>Saturated Fatty</i>	g	5,95
Grasas Monoinsaturadas <i>Monounsaturated Fatty</i>	g	38,54
Grasas Poliinsaturadas <i>Polyunsaturated Fatty</i>	g	3,51
Grasa Trans <i>Trans Fat</i>	g	0,00
Vitamina E <i>Vitamin E</i>	mg	8,10
Vitamina B9 - Folato <i>Vitami B9 - Folate</i>	mg	240
Vitamina B3 - Niacina <i>Vitamin B3 - Niacin</i>	mg	12,7
Vitamina B1 - Tiamina <i>Vitamine B1 - Thiamine</i>	mg	0,64
Vitamina B2 - Riboflavina - <i>Vitamine B2 - Riboflavin</i>	mg	9,13
Vitamina B5 - Ácido Pantoténico - <i>Vitamin B5 - Pantothenic acid</i>	mg	1,77
Vitamina B6 - Piridoxina - <i>Vitamin B6 - Pyridoxine</i>	mg	0,35
Zinc <i>Zinc</i>	mg	3,30
Cobre <i>Cooper</i>	mg	0,9
Selenio <i>Selenium</i>	mcg	6,90
Magnesio <i>Magnesium</i>	mg	175
Fósforo <i>Phosphorus</i>	mg	395
Potasio <i>Potassium</i>	mg	682
Calcio <i>Calcium</i>	mg	65
Sodio <i>Sodium</i>	mg	10
Hierro <i>Iron</i>	mg	2,90
Colesterol <i>Cholesterol</i>	mg	0,00

Valores tomados de un estudio realizado por la Fundación Maní Argentino. Para mayor información <http://fundacionmani.or.org>

Values taken from a study carried out by the Fundacion Maní Argentino. For mor information <http://fundacionmani.or.org>

2. USO PREVISTO

2. Expected use

Este producto será sometido a nuevos procesos industriales antes del consumo humano directo, entre ellos: maníes preparados y/o saborizados, manteca de maní, aceite de maní crudo y refinado, harina de maní y confitura.

This product will be subjected to new industrial processes before direct human consumption, between them: snacks, peanut butter, raw and refined peanut oil, peanut flour and candy.

3. VIDA ÚTIL

3. Shelf life

1 año, en condiciones óptimas de almacenamiento (ver 10.Almacenamiento)

1 year, in optimal storage conditions (See 10. Storage)

4. REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS

4. Physical and chemical requirements

		DIMENSIÓN <i>Dimension</i>	RAW 30-38	RAW 38-42	RAW 40-50	RAW 50-60	RAW 60-70	RAW 70-80	RAW 80-100	RAW SPLITS	
PARÁMETROS FÍSICOS <i>Physical parameters</i>	Daños (Podridos, Moho externo, Moho interno, Helados, Ardidos, Daños por insectos, Brotados) <i>Damage (Decay, External mould, Internal Mould, Freeze damage, Heat damage, Insect damage, Sprout)</i>	% máx.	2		3		4.5		3		
	Daños y defectos menores (Daños, Descoloridos, Manchados) <i>Damage and minor defects (Damage, Discolored, Spotted)</i>	% máx.	4		5		7.5		5		
	Granos sucios <i>Dirty kernels</i>	% máx.	3						10		
	Splits *	% máx.	4						-		
	Enteros <i>Wholes</i>	% máx.	-						10		
	Cuerpos extraños críticos (hueso, vidrio, metal, piedras) <i>Critical foreign material</i>	Máx. piezas/250 Kg <i>Max pieces /250 Kg</i>	0								
PARÁMETROS QUÍMICOS	Cuerpos extraños no críticos (cascotes, cáscaras, cascabullos, palos, otras semillas) <i>Non-Critical foreign material (land balls, shells, inshell kernels, other seeds)</i>	Máx. piezas/250 Kg <i>Max pieces /250 Kg</i>	3		12		15		30		
	Humedad <i>Moisture</i>	%	8.5								
	Aflatoxina B1 <i>Aflatoxin B1</i>	ppm	Según Normativa vigente del país de destino <i>According to the regulation in the country of destination</i>								
	Aflatoxinas totales <i>Total aflatoxin</i>	ppm	Según Normativa vigente del país de destino <i>According to the regulation in the country of destination</i>								

* De octubre en adelante: 6% máx. * October onwards: 6% max

5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

5. Allergens declaration

El maní es un producto alérgico. No contiene ingredientes. En la Planta procesadora no se manipulan otros alérgenos.

Peanuts are an allergenic product. Contains no ingredients. Other allergens are not handled in the processing Plant.

6. DECLARACIÓN GMO

5. GMO declaration

No se utiliza materia prima genéticamente modificada.

Genetically modified raw material is not used.

7. ENVASADO

7. Packaging

Envase estándar *Standard packaging*

Big bag x 1250 Kg

Bolsa x 50 Kg - Bolsa x 25 Kg

Bag x 50 Kg - Bag x 25 Kg

Material *Material*

Polipropileno *Polypropylene*

Posee Certificado de grado alimenticio. *It has a Food grade Certificate.*

Peligro para el medio ambiente: Plástico inerte. *Environmental hazard: inert plastic*

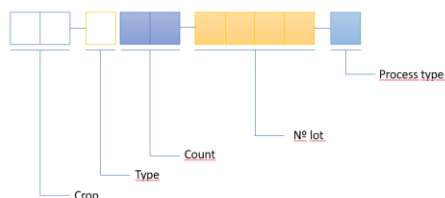
Estabilidad química: Estable *Chemical stability: stable*

Degradabilidad: como plástico a largo plazo *Degradability: like plastic in teh long term*

Disposición final: Reciclaje, vertedero autorizado. *Final disposal considerations: recycling, authorized dumping ground*

8. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

8. Lot identification






Ejemplo: 21-B01-0025-0

Example

9. ETIQUETADO

9. Labeling

				<small>GASTALDI HNOS S.A. I Y C F E I Boulevard EL ROSARIO GENERAL DE HEZA Corrientes, Argentina Phone: +54 358 457110 Email: gastaldi@gastaldhnos.com.ar Web site: www.gastaldhnos.com.ar</small>	
TIPO DE MANÍ <i>Peanut Type</i>	GRANULOMETRIA <i>Grade</i>	COSECHA <i>Crop Year</i>	NUMERO DE LOTE <i>Lot Code</i>		
		PEANUT GROWN AND PROCESSED IN ARGENTINA			

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO - MANÍ CONFITERIA		
	Product data sheet - Raw peanuts		
	Doc.Cal.016	Versión: 08	Pág. 3 de 3

10. ALMACENAMIENTO

10. Storage

Bajo contenido de humedad (entre 45% y 55%). *Low humidit content (between 45% and 55%).*

Temperatura adecuada (entre 12 y 15°C). *Appropriate temperature.*

Externa higiene en las instalaciones. *Extreme hygiene in facilities.*

Hermeticidad ante el ingreso de agua y plagas (insectos, roedores, etc.). *Watertight and sealed against plagues (insects, rodents, etc.).*

Libre de productos químicos que puedan ocasionar contaminación al producto - envase. *Free from chemical products that may contaminate the product-container.*

Almacenar el producto a una distancia mayor a 0,5 metros de la pared para disminuir riesgos de contaminación. *Store the product at a distance greater than 0.5 meters from the wall to reduce contamination risks.*

No almacenar el producto directamente sobre el piso. *Do not store product directly on the floor.*

Colocar el producto sobre pallets, preferentemente cubierto con sleepsheets para evitar el contacto directo entre pallets-envase. *Place product on pallets preferably covered with sleep sheets to avoid direct contact between pallets and containers.*

En caso de observarse presencia de insectos en el producto y/o envase, fumigar con producto habilitado por Entidad competente. *Should insects be detected in the product and/or container, spray with product authorized by competent Authority.*

11. TRANSPORTE

11. Transportation

Seco y limpio. *Clean and dry*

Exentos de proliferación visible de hongos, insectos y de cualquier material contaminado. *Free from visible proliferation of fungi, insects and any contaminated material.*

Cierre hermético para evitar ingreso de agua y plagas (insectos, roedores, etc). *Watertight and sealed against plagues.*

Libre de olor. *Odor - free.*

Libre de productos químicos que puedan ocasionar contaminación al producto - envase. *Free from chemical products that may contaminate the product-container.*

Ventilación adecuada. *Appropriate ventilation*

Acondicionamiento adecuado antes de la carga del producto terminado para minimizar los riesgos por contaminación física, química y biológica. *Duly conditioned prior to finished product loading to minimize physical, chemical and biological contamination hazards*

12. MANIPULACION SEGURA

12. Safe handling

La manipulación del producto debe realizarse bajo extremas condiciones higiénicas de forma tal de minimizar o eliminar todo tipo de contaminación al producto. *The handling of the product shall be conducted under extreme hygienic conditions in order to minimize or eliminate all types of contamination to the product.*

Mantener el producto alejado de productos químicos, bebidas y otros alimentos. *Keep the product away from chemicals, drinks and other foods.*

No comer, beber ni fumar mientras se manipula el producto. *Do not eat, drink or smoke while handling the product.*

El maní que haya caído de los envases es vulnerable a la contaminación y no debe usarse para productos comestibles. *Peanuts dropping from containers are vulnerable to contamination and shall not be used as product.*

* El proceso de selección de maní no implica transformación de la materia prima. Por lo tanto, la presente Ficha técnica se ajustará periódicamente considerando los cambios en la calidad de la cosecha entrante, así como de la última tecnología de clasificación disponible.

** The peanut selection does not imply raw material transformation. Therefore, this Technical sheet will be periodically adjusted considering changes in the quality of the incoming harvest, as well as the latest classification technology available.*

Fecha de revisión: 01/11/2021
Review date

Firma y aclaración de quien revisa: María Scotta
Signature and clarification of the person who reviews



Cargo: Responsable SGI
Position: Quality Manager

Observaciones: Se modifica la versión del documento. Los cambios realizados se detallan en el pie de página, Cuadro de cambios.
Observations: The version of the document is modified. The changes made are detailed into footer, Change box.

Fecha: 01/11/21	
Motivo de cambio: Se cambia código de identificación del documento: De T.Cal.004 a Doc.Cal.016, se actualizan valores del perfil nutricional basado en estudio realizado por FMA, se agrega USO PREVISTO, se agrega DECLARACION DE ALERGENOS, DECLARACION DE GMO, se agrega características del material de envase y se detalla codificación del lote.	
Reason for change: Document identification code is changed: From T.Cal.004 to Doc.Cal.016, nutritional profile values are updated based on a study carried out by FMA, INTENDED USE is added, ALLERGEN DECLARATION, DECLARATION is added FROM GMO, characteristics of the packaging material are added and the batch coding is detailed.	
Generado y emitido por: Responsable Dpto. SGI	Aprobado por: Director División Maní