

Derqui 715 – Villa Maria – Cordoba – Argentina

Mani Argentino Runner Blancheado

Especificación de Calidad

Calidad	38/42 – 40/50 – 50/60
Requerimientos Físicos	
Partidos o Quebrados	25% max.
Punta Roja	3% max.
Granos Blancheado Parcialmente (25/50%)	1,5% max.
Graanos sin Blanchear (>50%)	0,5% max.
Granos Blancheados Parcialmente + Sin Blanchear	2% max.
Granos Dañados (Daños por Insecto ,daños por secreción de insectos, moho interno y externo, helados, ardidos, podridos)	1% max.
Defectos Menores (sucios, levemente sucios, pálidos, brotados, manchados y arrugados)	1,5% max.
Material Extraño	Ninguno (sin vidrio, metal, hueso, plagas, maíz)
Insectos Vivos	Ninguno
Otro Material Extraño	3 piezas por tonelada
Requerimientos Químicos	
Humedad	4,0% min – 7,5% max.
Acidos Grasos Libres (FFA)	1% max
Valor de Peróxidos	1,5 meq O2/kg
Aflatoxinas	4 ppb total – 2 ppb B1 max

Especificaciones Organolepticas	
Apariencia	Color blanco brillante, sin manchas marrones luego de frito
Sabor/Olor	Natural, típico sabor a maní, libre de sabores u olores raros
Estructura	Típica del maní, núcleo firme, no flexible o arrugado