

**MONOGRAFÍA: MANÍ FRITO SALADO SIN PIEL LIBRE DE GLUTEN**  
**MARCA PORTEZUELO**

**1)- Descripción del Producto:**

Producto obtenido a partir del freído y salado de granos. El maní es repelado, seleccionado electrónicamente, freído, salado y envasado.

Marca: PORTEZUELO

Nombre Fantasía: MANI!

**2)-Descripción del producto en función del riesgo:**

Riesgo sanitario: leve

Grado de peligrosidad: bajo (indicadores de recuentos de hongos, levaduras, bacterias)

Fuente: ICMSF 1978

**3)-Peso Neto:** de 10g a 1000g.

**4)-Establecimiento elaborador e importador:**

Elaborado por: ARG DE GRAAF S.A.

RNE: 04004745. Ruta Nacional 158 km 249, Carnerillo, Córdoba, Argentina

Importado por: DURULTE S.A. I.M. Reg SRA. N° 0012/1147

Susana Pintos 3086. Montevideo - Uruguay

**6)- Ingredientes:**

Maní, aceite vegetal y sal.

**7)-Vida útil y codificación:**

Vida útil: 9 meses

Ensayos de vida útil, muestran que no existe deterioro organoléptico importante, así como tampoco aumento del recuento microbiológico inicial, hasta pasados los 9 meses en envase cerrado a partir de la fecha de elaboración.

El lote y la fecha de vencimiento se coloca por transferencia (ribbon)

La codificación utilizada para la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y lote es:

-Fecha de elaboración: dd/ mm/ aa

-Fecha de vencimiento dd/ mm/aa

- L 01230048

donde:

01 hace referencia a la línea de envasado (01: ENV 1)

23: año de cosecha

0048: lote productivo

la fecha de elaboración y vencimiento se corresponden con: día/mes/año.

## **8)-Datos analíticos:**

### **8.1-Características organolépticas:**

-Apariencia: típica del maní frito, con pequeñas trazas de polvo y cristales de sal.

-Color: uniforme, amarronado, típico del producto

-Textura: firme al tacto, crujiente, no gomoso ni quebradizo cuando se mastica

-Sabor: salado, típico del maní. Libre de rancidez y olores extraños.

### **8.2-Características físico – químicas:**

<b>CARACTERÍSTICAS FISICO - QUIMICAS</b>				
<b>PARÁMETROS</b>	<b>Límite Mínimo</b>	<b>Límite Máximo</b>	<b>Unidad de medición</b>	<b>Frecuencia de análisis</b>
<b>Humedad</b>	-	3	%HR	Por lote
<b>Calibre del Grano</b>	42	38	Granos por Onza	Por lote
<b>Acidez (Free Fatty Acid)</b>	-	2,0	%FFA	Por lote
<b>Contenido de peróxido</b>	-	5,0	mEqO <sub>2</sub> /Kg	Por lote
<b>Aflatoxinas Totales</b>	-	20	µgr/Kg	Semestralmente
<b>Arsénico</b>	-	Max 0.3	mg/Kg	Anual
<b>Cadmio</b>	-	Max 0.1	mg/Kg	Anual
<b>Plomo</b>	-	Max 0.2	mg/Kg	Anual

### 8.3-Características microbiológicas:

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS	Tolerancia	Unidad	Frecuencia de análisis
Mesófilos Aerobios Totales	Máx.1x10 <sup>3</sup>	ufc/g	Por lote
Recuento de Hongos y Levaduras	Máx.1x10 <sup>2</sup>	ufc/g	Por lote
Recuento de Coliformes totales	Max. 10	ufc/g	Por lote
Salmonella spp	Ausencia	25 gr	Por lote
Escherichia coli	Ausencia	1 gr	Por lote

  

FOOD SAFETY			
PARÁMETROS	Tolerancia	Unidad	Frecuencia del análisis
Partículas extrañas no metálicas	Ausencia	Unidad	Inspección visual durante la recepción de materia prima.
Partículas extrañas metálicas	Ausencia	Unidad	Monitoreo Detector de Metales por provocación cada 1 hora.

### 9)-Fórmula Cual-Cuantiativa:

FORMULA CUALI - CUANTITATIVA	
INGREDIENTE	% PORCENTAJE EN FORMULA
Maní runner sin piel	96,50 %
Aceite de Girasol Alto Oleico	2,00%
Sal impalpable	1,50%

**10)- Material de Empaque:**

Primario: trilaminado de polipropileno (BOPP) mate, aluminio y polietileno de baja densidad.

Secundario: caja de cartón corrugado

**11)- Procedimiento de Elaboración:**

- 1) Carga del equipo con la materia prima a procesar.
- 2) Freído por inmersión en aceite hirviendo, utilizando un equipo discontinuo a temperaturas entre 145°C – 165°C.
- 3) Sale de la cuba de freído por una banda transportadora, compuesta de malla de acero inoxidable, para el transporte y escurrido del aceite excedente en el producto.
- 4) Pasa por una sección de enfriamiento que utiliza aire forzado para reducir la temperatura del producto.
- 5) Sazonado del maní por caída de sal impalpable sobre el producto dentro de un tambor rotativo que contribuye a la distribución en forma uniforme.
- 6) Envasado en big bags de polipropileno e Identificación mediante etiquetado.
- 7) Fraccionamiento en su envase final, se coloca en cajas y luego se almacena en depósito.

**12)- Almacenamiento:**

Para preservar las características fisicoquímicas del maní, el producto debe ser almacenado en ambiente fresco y seco ( $T \leq 18 \text{ }^\circ\text{C}$ ,  $60\% \leq \text{HR}$ ) protegido de la luz.

por Durulte SA



Ing Alim. Ma. Laura Marque.