



FUNDACIÓN CHANKUAP
Recursos para el Futuro
Macas – Ecuador

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Maní (*Arachis hypogaea* L.)

Descripción producto

Maní obtenido de cultivos orgánicos en comunidades Achuar y Shuar de la selva de Morona Santiago Ecuador. Cuenta con la **Certificación Orgánica de la BCS Oko Garantie** de Alemania.

Producto descascarado, seleccionado, limpiado, secado y empacado.

Las variedades comercializadas son la roja (morada) y la rayada.

Características organolépticas

Sabor y olor típico de maní, sin sabor de rancio o moho

Color claro amarillo

Características químicas

PARÁMETROS	UNIDADES	ESPECIFICACIONES
Humedad	%	2 – 3
Índice de peróxidos	meq / kg	< 5
Acidez	%	< 0,5
Materias extrañas (orgánica y inorgánica)	% m/m	max 0.1
Residuos de plaguicidas		Ausentes
Metales pesados		Ausentes
Aflatoxinas B1	ppb	< 2
Aflatoxinas totales (B+G)	ppb	< 4

Características físicas

PARÁMETROS	UNIDADES	ESPECIFICACIONES
Materias extrañas (orgánica e inorgánica)	% m/m	max 0.1
Residuos de plaguicidas		Ausentes
Metales pesados		Ausentes

Características microbiológicas

PARÁMETROS	UNIDADES	ESPECIFICACIONES
Aerobios mesófilos REP	UFC/g	Max 1000
Coliformes Totales	UFC/g	Max 10
Recuento de mohos y levaduras	UPM/g	Max 500
<i>Salmonella spp.</i>	UFC/g	Ausente
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	Ausente

Defectos de los granos

PARÁMETROS	UNIDADES	ESPECIFICACIONES
Granos dañados por insectos o gusanos o daños mecánicos	% m/m	max 2,0
Granos germinados	% m/m	Ausente
Granos descoloridos: decoloración de la pulpa y/o decoloración de la piel de color marrón oscuro, gris oscuro, azul oscuro o negro, y que cubre más del 25% del	% m/m	max 3,0



FUNDACIÓN CHANKUAP'
Recursos para el Futuro
Macas – Ecuador

grano		
-------	--	--

Envase y etiquetado

Ingredientes: maní crudo 100%

Fecha de producción: (meses de abril – agosto- noviembre)

Conservar en lugar fresco y seco

Fecha de caducidad en empaques al vacío: 1 año

Fecha de caducidad en empaque normal (no al vacío): 6 meses

Almacenaje

El maní es envasado en fundas de poliéster / polietileno de un espesor de 12 / 50 micrones. Material apto para el empaque de productos de consumo humano aprobado por la FOOD AND DRUG ADMINISTRATION OF U.S.A., selladas contra humedad.

Se recomienda almacenar en locales limpios y secos, con temperaturas inferiores a 30 grados centígrados, con buena ventilación para evitar la humedad.

OFERTA: 25.000 kg (cosecha de abril: 11.000 kg; noviembre: 14.000 kg) de Maní Natural Deshidratado

PRODUCTO	CANTIDAD EN STOCK	PRECIO FOB QUITO US\$/KILO	PRECIO FOB GUAYAQUIL US\$ / KILO
Maní.	-----kilos	4.50	4.50

Paúl Arévalo M.
18/01/2011