



QUALITY DEFINITIONS – DEFINICIONES DE CALIDAD

OBJECTIVE - OBJETIVO

The objective of this document is to provide the reader with additional information about the products supplied by Gastaldi as well as the definitions of quality parameters that are used in the quality specifications documents. This document shall serve as a complement to the documents “QUALITY SPEC -T.Cal.004.7.0 – BL” and “QUALITY SPEC -T.Cal.004.7.0 – Raw”, and their subsequent updates.

El objetivo de este documento es proporcionar al lector información adicional respecto del producto suministrado por Gastaldi, así como las definiciones de los parámetros de calidad que se utilizan en los documentos de especificaciones de calidad. Este documento servirá como un complemento de los documentos "QUALITY SPEC -T.Cal.004.7.0 - BL" y "QUALITY SPEC -T.Cal.004.7.0 - Raw", y sus actualizaciones posteriores.

PRODUCT – PRODUCTO

The following images illustrate the different types and counts of Runner type peanuts supplied by Gastaldi.

Las siguientes imágenes ilustran los diferentes tipos y calibres de maní (cacahuetes) tipo Runner suministrados por Gastaldi.

RAW PEANUTS

MANÍ CRUDO (CACAHUETES MONDADOS)

Raw 30-38 / 30-38 Crudo



Raw 38-42 / 38-42 Crudo



Raw 40-50 / 40-50 Crudo



Raw 50-60 / 50-60 Crudo



Raw 60-70 / 60-70 Crudo



Raw 70-80 / 70-80 Crudo



Raw 80-100 / 80-100 Crudo



Raw Splits / Partido Crudo



BLANCHED PEANUTS

MANÍ BLANCHEADO (CACAHUETES REPELADOS)

Blanched 30-38 / 30-38 Blancheado



Blanched 38-42 / 38-42 Blancheado



Blanched 40-50 / 40-50 Blancheado



Blanched Split Standard / Split Blancheado Standard



Blanched Split Premium / Split Blancheado Premium



Sortex Rejects / Rechazo de Electrónica



DAMAGE DEFINITIONS – DEFINICIONES DE DAÑOS

RAW PEANUTS MANÍ CRUDO (CACAHUETES MONDADOS)	
PARAMETER AND DEFINITION PARÁMETRO Y DEFINICIÓN	ILLUSTRATION ILUSTRACIÓN
PHYSICAL PARAMETERS – PARÁMETROS FÍSICOS	
<u>DAMAGE:</u> Peanut kernels or pieces of peanut kernels with alterations, which affect or influence their flavor/odor properties. <u>DAÑOS:</u> Granos de maní o trozos de granos de maní con alteraciones, que afectan o influyen en sus propiedades de sabor/olor.	
Decay – Podridos Kernels with dark brown discoloration and changes in their structure, as a result of decomposition. <i>Granos con decoloración marrón oscuro y cambios en su estructura, como resultado de procesos de descomposición.</i>	
External Mould – Moho Externo Kernels with visible fungi mass on the external surface of the kernel. <i>Granos con masa de hongos visibles en la superficie externa del grano.</i>	
Freeze Damage – Helados Kernels that show an abnormal aspect in their complexion (discolorations – brownish colors) due to frost. Once they have been split and peeled, they have a bright aspect - translucent, discolored and gummy. They show a notable color alteration, even yellow, brownish gray or gray and have an unpleasant flavor.	

<i>Granos que muestran un aspecto anormal en su complexión (decoloraciones - colores pardos) como consecuencia de heladas. Una vez que se han partido y pelado, tienen un aspecto brillante - translúcido, descolorido y gomoso. Muestran una notable alteración del color, incluso amarillo, gris pardusco o gris y tienen un sabor desagradable.</i>	
Heat Damage – Ardidos Burnt kernels that show a darkening in their internal and external coloring, as a result of fermentation. <i>Granos quemados que muestran un oscurecimiento en su coloración interna y externa, como resultado de procesos de fermentación.</i>	
Insect Damage – Daño por insecto Kernels with defects (holes) produced by insects, like woodborers, weevils, etc. <i>Granos con defectos (agujeros) producidos por insectos, como madereros, gorgojos, etc.</i>	
Internal Mould – Moho Interno Kernels with visible fungi mass on the internal part of the kernel. It can be detected only after the kernel has been split. <i>Granos con masa de hongos visibles en la parte interna del núcleo. Solo se puede detectar después de que el grano se ha partido.</i>	

Sprout - Brotado

Those kernels that have visibly started the germination process (root emergence).

Aquellos granos que han comenzado visiblemente el proceso de germinación (emergencia de la raíz).



DEFECTS: Peanut kernels or pieces of peanut kernels with alterations, which do not affect or influence their flavor/odor properties.

DEFECTOS: *Granos de maní o trozos de granos de maní con alteraciones, que no afectan o influyen en sus propiedades de sabor/olor.*

Discolored – Descoloridos

Kernels with a notable pale discoloration, covering partially or completely their skin.

Granos con una notable decoloración pálida, cubriendo parcial o completamente su piel.



Spotted – Manchados

Kernels of different color or with dark areas, covering more than a quarter of their surface. Violet tinted kernels are not considered spotted.

Granos de diferente color con áreas oscuras, cubriendo más de un cuarto de su superficie. Los granos teñidos de violeta no se consideran manchados.



OTHERS: Other physical parameters that are not considered within damage or defects.

OTROS: *Otros parámetros físicos que no se consideran dentro de daños o defectos.*

Dirty kernels – Granos sucios

Grains that have dirt adhered to its surface, which affect the overall image of the lot, giving it a dirty look.

Granos que tienen suciedad adherida en su superficie, que afectan a la imagen general del lote, otorgándole un aspecto revolcado.



Splits – Partidos

Kernels that are split in halves, regardless of their size.

Granos divididos en mitades, independientemente de su tamaño.



CRITICAL IMPURITIES: Non-natural foreign matter that could represent a certain degree of hazard such as metals, stones, plastics and others.

IMPUREZAS CRÍTICAS: *Materia extraña no natural que podría representar un cierto grado de riesgo, como metales, piedras, plásticos y otros.*

Stones – Piedras



Metals – Metales



Glass– Vidrios



Bones – Huesos



NON-CRITICAL IMPURITIES: Natural foreign matter which is not peanut kernels, such as sticks, stems, peanut shells and all other inert contents (excluding soil or dust).

IMPUREZAS NO CRÍTICAS: Materias extrañas que no son granos de maní, como palitos, tallos, cáscaras de maní y todos los demás contenidos inertes (excluyendo el suelo o el polvo).

Landballs – Cascotes



Shells – Cáscaras	
Inshell Kernels – Cascabullos	
Sticks – Palos	
Other Seeds – Otras Semillas	

Other Natural Impurities – Otras Impurezas Naturales



CHEMICAL PARAMETERS – PARÁMETROS QUÍMICOS

Aflatoxins – Aflatoxinas

Family of toxins produced by certain fungi that are found on agricultural crops such as maize (corn), peanuts, cottonseed, and tree nuts. The main fungi that produce aflatoxins are *Aspergillus flavus* and *Aspergillus parasiticus*, which are abundant in warm and humid regions of the world. There are four main types of aflatoxins: B1, B2, G1, and G2, being the aflatoxin B1 the major toxin produced.

Familia de toxinas producidas por ciertos hongos que se encuentran en cultivos agrícolas como el maíz, el maní, la semilla de algodón y las nueces de árbol. Los principales hongos que producen aflatoxinas son Aspergillus flavus y Aspergillus parasiticus, que abundan en las regiones cálidas y húmedas del mundo. Hay cuatro tipos principales de aflatoxinas: B1, B2, G1 y G2, siendo la aflatoxina B1 la principal toxina producida.

Moisture – Humedad

Water content measured as a total percentage.

Contenido de humedad medido como porcentaje total.

BLANCHED PEANUTS MANÍ BLANCHEADO (CACAHUETES REPELADOS)	
PARAMETER AND DEFINITION PARÁMETRO Y DEFINICIÓN	ILLUSTRATION ILUSTRACIÓN
PHYSICAL PARAMETERS – PARÁMETROS FÍSICOS	
<u>DAMAGE:</u> Peanut kernels or pieces of peanut kernels with alterations, which affect or influence their flavor/odor properties. <u>DAÑOS:</u> Granos de maní o trozos de granos de maní con alteraciones, que afectan o influyen en sus propiedades de sabor/olor.	
Decay – Podridos Kernels with dark brown discoloration and changes in their structure, as a result of decomposition. <i>Granos con decoloración marrón oscuro y cambios en su estructura, como resultado de procesos de descomposición.</i>	
External Mould – Moho Externo Kernels with visible fungi mass on the external surface of the kernel. <i>Granos con masa de hongos visibles en la superficie externa del grano.</i>	
Freeze Damage – Helados Kernels that show an abnormal aspect in their complexion (discolorations – brownish colors) due to frost. Once they have been split and peeled, they have a bright aspect - translucent, discolored and gummy. They show a notable color alteration, even yellow, brownish gray or gray and have an unpleasant flavor. <i>Granos que muestran un aspecto anormal en su complexión (decoloraciones - colores pardos) como consecuencia de heladas. Una vez que se han partido y pelado, tienen un aspecto brillante -</i>	

<i>translúcido, descolorido y gomoso. Muestran una notable alteración del color, incluso amarillo, gris pardusco o gris y tienen un sabor desagradable.</i>	
Heat Damage – Ardidos Burnt kernels that show a darkening in their internal and external coloring, as a result of fermentation. <i>Granos quemados que muestran un oscurecimiento en su coloración interna y externa, como resultado de procesos de fermentación.</i>	
Insect Damage – Daño por insecto Kernels with defects (holes) produced by insects, like woodborers, weevils, etc. <i>Granos con defectos (agujeros) producidos por insectos, como madereros, gorgojos, etc.</i>	
Internal Mould – Moho Interno Kernels with visible fungi mass on the internal part of the kernel. It can be detected only after the kernel has been split. <i>Granos con masa de hongos visibles en la parte interna del núcleo. Solo se puede detectar después de que el grano se ha partido.</i>	
Sprout - Brotado Those kernels that have visibly started the germination process (root emergence). <i>Aquellos granos que han comenzado visiblemente el proceso de germinación (emergencia de la raíz).</i>	

DEFECTS: Peanut kernels or pieces of peanut kernels with alterations, which do not affect or influence their flavour/odour properties.

DEFECTOS: Granos de maní o trozos de granos de maní con alteraciones, que no afectan o influyen en sus propiedades de sabor/olor.

Discolored – Descoloridos

Kernels with a notable pale discoloration, covering partially or completely their skin.

Granos con una notable decoloración pálida, cubriendo parcial o completamente su piel.



Spotted – Manchados

Kernels of different color or with dark areas, covering more than a quarter of their surface. Violet tinted kernels are not considered spotted.

Granos de diferente color con áreas oscuras, cubriendo más de un cuarto de su superficie. Los granos teñidos de violeta no se consideran manchados.



OTHERS: Other physical parameters that are not considered within damage or defects.

OTROS: Otros parámetros físicos que no se consideran dentro de daños o defectos.

Heavy Dirty – Granos Sucios

Grains that have severe dirt adhered to its surface.

Granos que tienen suciedad severa adherida en su superficie.



Light Dirty – <i>Granos Levemente Sucios</i> Kernels that have slight dirt adhered to its surface, regardless of the definition of dirty caused by handling, which is referred to the lot as a whole. <i>Granos que tienen una ligera suciedad adherida a su superficie, independientemente de la definición de suciedad causada por la manipulación, que se refiere al lote en su conjunto.</i>	
Splits – <i>Partidos</i> Kernels that are split in halves, regardless of their size. <i>Granos divididos en mitades, independientemente de su tamaño.</i>	
With Total Skin – <i>Granos sin Pelar</i> Kernels with their skin, which covers more than 50% of the kernel's surface. <i>Granos con su piel, la cual recubre más del 50% de la superficie del grano.</i>	
Partial Skin – <i>Parcial con Piel</i> Kernels with partial skin on their surface, which covers less than 50% of the kernel's surface. <i>Granos con una capa parcial de piel en su superficie, la cual recubre menos del 50% de la superficie del grano.</i>	

Red Noses – Puntas Rojas

Kernels with skin residue on the tip of the kernel.

Granos con residuos de piel en la punta del grano.



CRITICAL & NON-CRITICAL IMPURITIES: IDEM Raw Peanuts.

IMPUREZAS CRÍTICAS Y NO CRÍTICAS: IDEM Maní Crudo (Cacahuètes Mondados).

CHEMICAL PARAMETERS – PARÁMETROS QUÍMICOS

AFLATOXINS & MOISTURE: IDEM Raw Peanuts.

AFLATOXINAS Y HUMEDAD: IDEM Maní Crudo (Cacahuètes Mondados).