

		POPCORN QUALITY SPECIFICATION ESPECIFICACION DE CALIDAD PARA MAIZ PISINGALLO								
		Doc.Cal.001		Versión: 02		Pág. 1 de 2				
Product Description <i>Descripción del Producto</i>		Pop corn, Butterfly variety, non-GMO and non-allergenic product <i>Maíz pisingallo, Variedad Butterfly , producto no GMO y no alergénico</i>				Origin <i>Origen</i>	Argentina			
Shelf Life <i>Vida útil</i>		2 years, provided optimal conditions of packaging and storage (see "Transportation, Storage and Handling Recommendations"). <i>2 años, siempre y cuando el producto se mantenga en condiciones óptimas de envase y almacenamiento (ver "Recomendaciones de Transporte, Almacenamiento y Manipuleo").</i>								
Nutritional Composition <i>Composición Nutricional</i>		Energy(Kcal) = 375, Proteins (g) =11.00, Total lipids (fatty)(g)= 4, Carbohydrates (g) = 74, Total Fiber (g)=13, Total sugars (g)=1, Sodium (mg) = 7.NOTE: The results above correspond to a 100g-sample. <i>Energía (Kcal)= 375, Proteínas (g) = 11.00, Total lípidos (grasas)(g)= 4, Carbohidratos (g) = 74, Fibra total (g)= 13, Total azúcares (g)= 1, Sodio (mg) = 7. NOTA: Los resultados expresados corresponden a 100g de muestra.</i>								
			PRODUCT - Producto							
			36-38	38-40	40-42	42-44	44-46	46-48		
PHYSICAL PARAMETERS Parámetros físicos	Expansion Expansión		cm3/g	36-38	38-40	40-42	42-44	44-46	46-48	
	Explosion Explosión		%	Mín. 97						
	Sizing (K10) Calibre (K10)		Kernels in 10 grams Granos en 10 gramos	60 a 75						
	Kernels broken Granos quebrados		%	Máx. 1						
	Total Damage Daños totales	Fermented		%	2					
		Rotten /Podridos								
		Calcined /Calcinados								
Scum /Verdín										
		Sprout /Brotados								
CHEMICAL PARAMETERS Parámetros químicos	Moisture <i>Humedad</i>		%	Máx:14.5						
FOREING MATERIAL Cuerpos extraños	Other corn type, sunflower, dirt, stones, weedseeds Girasol, tierra, piedras, semillas de malezas		%	0,1						
ADDITIONAL INFORMATION- INFORMACION ADICIONAL										
Packaging <i>Envasado</i>		Standard packaging: 20 kg polypaper bags. Envase estándar: Bolsas de polipapel por 20 Kg								
Labeling <i>Etiquetado</i>		Included information: Product description, Variety, Year crop, Net weight, Lot number and Manufacturer's name. <i>Información incluida: Descripción del producto, Variedad, Año de cosecha, Peso neto, Número de lote y Nombre del productor.</i>								

Commercial documents Documentos comerciales	The following documents are included by default: / Los siguientes documentos se incluyen de manera estándar: 1. Bill of Lading. 2. Commercial Invoice / Factura Comercial. 3. Phytosanitary Certificate / Certificado Fitosanitario. 4. Health Certificate issued by the Argentinian Health Authority (only for consignments to the EU) / Certificado de Salud emitido por la Autoridad Sanitaria Argentina (solo para cargas hacia la UE). 5. Finished Product Loading Checklist / Control de Carga de Producto Terminado. IMPORTANT : If a certificate of an independent Surveyor is required by the client, this must be informed in advance. The Surveyor certificates Aflatoxins, Weight, Moisture, Fumigation supervision, Physical quality and condition, Cleanliness and condition of the container) IMPORTANTE: Si el cliente requiere un certificado emitido por un laboratorio independiente, este debe ser informado con anticipación. El laboratorio independiente certifica (Peso, Humedad, Supervisión de la fumigación, Calidad física y condición, Limpieza y condición del contenedor). If further documents are required, please contact a Gastaldi's representative. En caso de que se requieran documentos adicionales, por favor contacta a un representante de Gastaldi.
---	---

Date/ Fecha: 19/05/2023	Reason for change- Motivo de cambio: Actualización información nutricional.
Issued by / Generado por: Resp. Dpto SGI	Approved by/Aprobado por: Gerente Industrial

	POPCORN QUALITY SPECIFICATION ESPECIFICACION DE CALIDAD PARA MAIZ PISINGALLO		
	Doc.Cal.001	Versión: 02	Pág. 2 de 2
Transportation, Storage and Handling Recommendations Recomendaciones de Transporte, Almacenamiento y Manipuleo			
Storage Almacenamiento	Low humidity content (between 45% and 55%) / Bajo contenido de humedad (entre 45% y 55%). Appropriate temperature (between 12 and 15° C) / Temperatura adecuada (entre 12 y 15°C). Extreme hygiene in facilities / Extrema higiene de las instalaciones. Watertight and sealed warehouses against plagues (insects, rodents, etc.) / Hermeticidad ante el ingreso de agua y plagas (insectos, roedores, etc). Free from Chemical products that may contaminate the product or packaging / Libre de Productos químicos que puedan ocasionar contaminación al producto – envase. Store the product at 0,5 meters minimum from the Wall to reduce contamination risks / Almacenar el producto a una distancia minima de 0.5 metros de la pared para disminuir riesgos de contaminación. Do not store product on the floor without a liner or pallet / No almacenar el producto sobre el piso sin un liner o pallet. Place product on pallets preferably covered with a plastic liner to avoid direct contact between pallets and bags / Colocarlos sobre pallets preferentemente cubierto con un liner plastico para evitar el contacto directo entre pallets y envases. If insects are detected in the product or into the container, an authorized, by the competent Authority, spray can be applied. / En caso de observarse presencia de insectos en el producto y/o envase podrá ser fumigado con producto habilitado por entidad competente.		
Transportation Transporte	Clean and dry / Seco y limpio. Free from visible proliferation of fungi, insects and any contaminated material / Exentos de proliferación visible de hongos, de insectos y de cualquier material contaminado. Watertight and sealed against plagues (insects, rodents, etc.) / Cierre hermético para evitar ingreso de agua y plagas (insectos, roedores, etc). Odor-free / Libre de olor. Appropriate ventilation / Ventilación adecuada. Duly conditioned prior to Finished Product Loading to minimize physical, chemical and biological contamination hazards / Acondicionamiento debido antes de la Carga del Producto Terminado para minimizar los riesgos por contaminación física, química y biológica.		
Handling Manipuleo	All handling procedures shall be done under extreme hygiene conditions in order to avoid or minimize product contamination / Todos los procedimientos de manipulación del producto deben realizarse bajo extremas condiciones higiénicas de forma tal de minimizar o eliminar todo tipo de contaminación al producto. Keep the product away from food and beverages / Mantener el producto alejado de bebidas y alimentos. Act according to good industrial hygiene practices / Observar las buenas prácticas de higiene industrial. Do not eat, drink or smoke while product is handled / No comer, beber ni fumar mientras se manipula el producto. Because of a high risk of contamination, all spilled product should not be used for human consumption. / Debido al alto riesgo de contaminación, no debe usarse el producto que haya caído de los envases como producto de consumo humano.		

Date/ Fecha: 19/05/2023	Reason for change- Motivo de cambio: Actualización información nutricional
Issued by / Generado por: Resp. Dpto SGI	Approved by/Aprobado por: Gerente Industrial