



**MAGLIONE**  
HNOS. & CIA. S.A.

## Final Lot Quality

RPP 06-02-04

### Analisis de mani crudo Entero Analysis of raw peanut Whole

Fecha/Date:

<b>LOTE N°/LOT N°</b>			
Cosecha-Crop:			
Tipo de mani-Type:	Runner		
Granulometría-Count:	whole		
Humedad-Moisture:	max.8		
Empaque-Packing:	Big bag	50kg	BOLSAS
Bolsas - Bags			

GRANOS DANADOS / Damaged kernels		
	Tolerance	Analysis
Brotados-Sprouted		
Daños insectos-Insect Dmg		
Helados-Frozen		
Moho Interno-Internal Mold		
<b>TOTAL/Total</b>	<b>1,50%</b>	
Moho-externo-External Mold		
Podridos-Rotten/Ardidos-Heated		
<b>TOTAL/Total</b>	<b>0,50%</b>	
Cuerpos extraños-Foreign Matter	0,10%	
Plagas-Plague	0,00%	

### DEFECTOS MENORES Y OTROS ANALISIS FISICOS/Minor Defects and Physical Analysis

	Tolerance	Analysis
Olor- sabor // Odour-Flavor	Normal	Normal
Partidos/Splits	6,00%	junio-set.4% / june-september 4 % Oct.-Abril 6 % / October- April 6 %
Pelados-peeled	10,00%	
Granos sucios-Kernels Dirty	2,00%	
Granos Chuzos/Shriveled Kernels	0,50%	
Manchados-descoloridos-Spoted-uncolored	2,50%	
Manchas despues de frito-Spots after Frying	N/A	N/A
Daño morfológico-Morfologic Damaged	N/A	N/A
Polvillo-powder	N/A	N/A
<b>TOTAL/Total</b>	<b>5,00%</b>	

ANALISIS QUIMICOS/Chemical Analysis		
	Tolerance	Analysis
Aflatoxina totales/ totals Aflatoxin	4	0
Acidez / FFA	1,00%	
Peróxido / Peroxide	1,00	

PPB  
% Acido oleico  
meq/O2kg

Analysis method:	<b>AFLATOXIN/RESULTS</b>		
FRACCION/Fraction	United	B1	Totals
Fraction: A	Ug/Kg.	<2	<4
Fraction: B	Ug/Kg.	<2	<4

OBSERVACIONES: