



**PEMAN**<sup>®</sup>  
Specialities

Ficha Técnica  
Maíz Pisingallo Up!



► **Nombre Científico:** Zea maysz **Origen:** Argentina

### ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

	A	B	C
<b>Humedad*</b>	14,5% Máx.	14,5% Máx.	14,5% Máx.
<b>Expansión</b>	42/44+	40/42	38/40
<b>Tamaño (K10) **</b>	55/63	57/65	57/65
<b>Explosión</b>	98% Mín.	98% Mín.	98% Mín.
<b>Materia Extraña</b>	0.25% Máx.	0.25% Máx.	0.25% Máx.

\*Humedad según CODEX STAN 171-1989/ Rev 1-1995 hasta 15.5% para climas templados y almacenamiento corto.  
 \*\* Cantidad de granos en 10 gramos de maíz pisingallo.  
 Libre de insectos, metales, vidrios. Libre de olores extraños (fermentado, hidrocarburos).

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutriente	Cantidad
<b>Azúcar</b>	1.00 g
<b>Carbohidratos</b>	44.27 g
<b>Fibra</b>	10 g
<b>Grasas</b>	30.20 g
<b>Proteínas</b>	6.20 g
Minerales	Cantidad
<b>Calcio</b>	10 mg
<b>Fósforo</b>	170 mg
<b>Hierro</b>	1.10 mg
<b>Magnesio</b>	81 mg
<b>Potasio</b>	220 g
<b>Sodio</b>	4 mg
<b>Yodo</b>	2 mg
Vitaminas	Cantidad
<b>Vitamina A</b>	20 µg
<b>Vitamina B1</b>	0.18 µg
<b>Vitamina B2</b>	0.11 µg
<b>Vitamina B3</b>	1.70 mg
<b>Vitamina B5</b>	0.30 mg
<b>Vitamina B6</b>	0.20 mg
<b>Vitamina B7</b>	4 µg
<b>Vitamina B9</b>	9 µg
<b>Vitamina B12</b>	0 µg
<b>Vitamina C</b>	Trazas
<b>Vitamina D</b>	0 µg
<b>Vitamina E</b>	11.03 mg
<b>Vitamina K</b>	15.70 µg



Fuente: Prof. Luis A. De Bernardi – Presidencia de la Nación Argentina  
[https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/ss\\_mercados\\_agropecu\\_rios/areas/granos/\\_archivo/000061\\_Informes/\\_899991\\_Perfil%20del%20Ma%C3%ADz%20Pisingallo.pdf](https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/ss_mercados_agropecu_rios/areas/granos/_archivo/000061_Informes/_899991_Perfil%20del%20Ma%C3%ADz%20Pisingallo.pdf)

Entre las propiedades nutricionales registradas en el cuadro de referencia por 100 g, se destacan los siguientes elementos en una porción de maíz pisingallo explotado en aceites. Además, el producto contiene un poder calórico de 494 Calorías.

### ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO

Este producto es libre de GMO.

### EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN

Bolsas de polipapel 20 kg, Bolsa de polipropileno de 25 kg y Big Bag de 1.000 kg o 1.250 kg.  
 Transporte en contenedores Dry de 20 pies, y camiones con lona.  
 Acondicionamiento del producto sobre pallet de madera con separador de cartón.

### VIDA ÚTIL

Dos años a partir de la fecha de proceso.

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:** conservar a temperatura ambiente y preferentemente en un lugar libre de humedad.

**ETIQUETADO:** los productos son etiquetados con el Número de orden de exportación, que está conformado de la siguiente manera -OPEaa-nnn-, donde OPE significa Oscar Peman Exportaciones, aa el año de la operación y nnn el número correlativo de la operación de exportación. Con esta información se puede trazar la mercadería. La identificación puede ser por bolsa, big bag o pallet, de acuerdo a la modalidad de despacho.

**USO PREVISTO:** producto semielaborado para uso industrial (alimentos para consumo humano y animal). El producto no está destinado a consumo directo.