

## **BENEFICI DELLE ARACHIDI PCA**

La Peanut Company of Australia ha conquistato un posto di primo piano nel settore australiano dell'arachide grazie alla freschezza, alla superiorità, al sapore dei propri prodotti e all'affidabilità delle forniture.

La PCA è impegnata a garantire alla propria clientela non soltanto continuità nei rifornimenti ma anche qualità e servizio.

La PCA conta su una serie di strategie che le permettono di assicurare benefici diretti ai propri clienti. Grazie al suo metodo olistico, la PCA riesce ad offrire numerosi vantaggi che possono essere riepilogati come segue:

- *Servizio*
- *Affidabilità nella qualità e nella fornitura*
- *Collaborazione con fornitori e clienti*
- *Innovazione in ogni aspetto della coltivazione, lavorazione, ricerca e sviluppo*
- *Principio della "World's Best Practice" (prassi mondiale migliore)*
- *Sicurezza alimentare / HACCP*
- *Promozione di un rapporto di fiducia con tutti gli stakeholder interessati.*

### **TRACCIABILITÀ**

Capacità di tracciabilità di cui è dotata la PCA:

- *Pista genetica.*
- *Dai silos al consumatore: i coltivatori vengono identificati attraverso il prelievo di campioni e grazie a strette associazioni agronomiche con la PCA.*
- *Prelievo campioni.*
- *Numero identificazione partita e serie.*
- *Sistemi di coltivazione assistita da computer e supportata da rendiconti cartacei che ne consentono la tracciabilità (verificabilità).*

### **AFLATOSSINA**

- *Affidabilità.*
- *Selezione genetica.*
- *Analisi chimica dalla raccolta al prodotto pronto al consumo.*
- *Separazione per varietà e concentrazione di aflatossina.*
- *Protocolli dettagliati per l'immagazzinaggio.*
- *Protocolli per la lavorazione fondati su rilevanti database storici.*
- *Revisione continua e stimolante di analisi e trend.*
- *Omologazione NATA per campionamento e analisi aflatossina.*
- *Analisi esterne dei rischi condotte da esperti, es.: NCRET & UQ*
- *Conformità alle norme internazionali di < 4ppb.*

### **MATERIALE ESTRANEO**

La filosofia del continuo miglioramento perseguita dalla PCA lancia sistematicamente sfide ai parametri di tecnologie nuove e correnti.

- Analisi fin dal momento del prelievo.
- Presenza ridotta di materiale estraneo durante l'ultimo decennio: dall'8% allo 0,001%.
- Combinazione di tecnologie di smistamento: laser; a raggi infrarossi; secondo colore, a raggi x e fisiche.
- Rilevazione metalli, magneti, magneti alle terre rare.
- Benchmarking contro le maggiori aziende estere addette alla lavorazione delle arachidi.

#### **SICUREZZA ALIMENTARE**

- Omologazione HACCP, QAS-HVC 000315.
- Tracciabilità - dai campi alla tavola.
- Analisi per la rilevazione di pesticidi e metalli pesanti a partire dal suolo delle nuove aree di coltivazione, per passare alle scorte del coltivatore fino ad arrivare al prodotto finito.
- Nessun agente di conservazione per il raccolto immagazzinato.
- Programmi ambientali.
- Laboratorio tecnico e di analisi di classe internazionale: aflatossina; analisi chimiche; pesticidi; analisi microbiologiche; sensoriali. Il tutto supportato da sistemi verificabili di registrazione allineati con il sistema LIM.

#### **INNOVAZIONE**

- Programmi di allevamento con accesso a materiale internazionale.
- Differenziazione arachidi hi oleiche (a più lunga conservazione non refrigerata).
- Ricerca sull'applicazione dei sistemi di coltivazione.
- Prodotto grezzo e prodotto grezzo sbiancato a conservazione non refrigerata attraverso il controllo dei criteri di lavorazione.
- Rapporti di collaborazione per ricerca e sviluppo.
- Ampi periodi e regioni di coltivazione.
- Progettazione interna di attrezzature.
- Diffusione di risultati di ricerche nazionali ed internazionali fra i clienti e, ove opportuno, fra i consumatori tramite vari mezzi di informazione.

#### **FORNITURA**

- Fornitura tutto l'anno di arachidi a conservazione non refrigerata.
- Caratteristiche genetiche uniche.
- Stoccaggio scorte agricole di alta qualità.
- Capacità magazzino refrigerato pari a 11.000 MT.
- Piano strategico a garanzia di forniture a favore di clienti convenzionati.
- Fornitori internazionali abilitati.

#### **SAPORE**

- Obiettivi di gustosità.
- Caratteristiche.
- Ricerca in collaborazione con il Chemosensory Department dell'Università del Nuovo Galles del Sud.

### **QUALITÀ**

- Caratteristiche personalizzate secondo le esigenze del cliente.
- Maturità e variazioni stagionali.
- Sofisticati database per lo studio delle tendenze.

### **ASPETTO UMANO**

- Abilità.
- Programmi per laureati.
- Impegno a favore dell'educazione e della formazione.
- Benchmarking internazionale.
- Ricerca integrata focalizzata.
- Esperti scientifici e tecnici.

La propensione della PCA a misurarsi costantemente non solo con nuove tecnologie ma anche con l'applicazione di metodologie agricole, nonché con capacità genetiche e di lavorazione, rende la PCA stessa un'azienda capace di raccogliere la sfida del cambiamento, di operare secondo il principio della *world's best practice* e di impegnarsi a fornire arachidi di alta qualità e impareggiabile sapore la prima volta, e ogni altra volta.