

BENEFICIOS DE LOS MANÍES/CACAHUETES DE PCA

La empresa Peanut Company of Australia ha alcanzado una posición de liderazgo en la industria australiana del maní/cacahuete, proveyendo en forma fiable maníes/cacahuets frescos, de alta calidad y excelente sabor.

PCA se ha dedicado a asegurar no sólo la continuidad del suministro a sus clientes, sino también la continuidad de la calidad y el buen servicio.

PCA tiene varias estrategias clave que proporcionan beneficios directos a sus clientes. El enfoque holístico de PCA brinda ventajas que pueden resumirse de la manera siguiente:

- Servicio*
- Fiabilidad en calidad y suministro*
- Colaboración directa entre el proveedor y el cliente*
- Innovación en todos los aspectos de la producción, elaboración, investigación y desarrollo*
- Mejores prácticas a nivel mundial*
- Inocuidad de los alimentos / HACCP*
- Desarrollo de una mayor confianza entre todas las partes interesadas.*

RASTREABILIDAD

La capacidad de rastreabilidad de PCA incluye:

- Sendero genético.
- Del silo al consumidor, con granjeros identificados por medio de retención de muestras y estrechos vínculos agronómicos con PCA.
- Retención de muestras.
- Identificación por número de lote y de ruta.
- Sistema de elaboración computadorizado respaldado por la rastreabilidad de la copia impresa (pasible de auditoría).

AFLATOXINA

- Fiabilidad.
- Selección genética.
- Análisis químicos desde la cosecha al producto listo para el consumo.
- Segregación por variedad y concentración de aflatoxina.
- Protocolos detallados de almacenamiento.
- Protocolos de elaboración basados en una significativa base de datos histórica.
- Continuo desafío a los análisis y tendencias, y revisión de los mismos.
- Acreditación NATA para el muestreo y análisis de la aflatoxina.
- Análisis de riesgos externo realizado por expertos, p.ej. el Centro Nacional de Investigación de Toxicología Ambiental (National Research Center for Environmental Toxicology/NCRET) y la Universidad de Queensland (Queensland University/UQ)
- Cumplimiento de las normas internacionales de < 4ppb.

MATERIA FORÁNEA

La filosofía de mejora constante de PCA desafía sistemáticamente los parámetros de la tecnología nueva y de la ya existente.

- El análisis comienza en el ingreso.
- Reducción en la cantidad de materia foránea durante los últimos 10 años, del 8% al 0,001%.
- Tecnología de clasificación combinada que incluye el uso de: láser; IR; clasificación por color, radiológica y física.
- Detección de metales; imanes; imanes de tierras raras.
- Evaluación del rendimiento comparada con los más importantes elaboradores extranjeros de maní/cacahuete.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Acreditación HACCP , QAS-HVC 000315.
- Rastreabilidad - de la granja al plato.
- El análisis de plaguicidas y metales pesados comienza con la tierra de las nuevas regiones de cultivo y continúa con el material de granja hasta llegar al producto final.
- No se usan agentes protectores de cosecha en el almacenamiento.
- Programas de protección ambiental.
- Instalaciones técnicas y de análisis a nivel mundial: de aflatoxina; de sustancias químicas; de plaguicidas; microbiológicos; sensoriales. Todo ello respaldado con sistemas de registro pasibles de auditoría que se están haciendo concordar con un sistema LIM.

INNOVACIÓN

- Programas de reproducción con acceso a material internacional.
- Diferenciación hasta maníes/cacahuets de alto contenido oleico (de vida prolongada en almacenamiento).
- Investigación de prácticas de los sistemas agrícolas.
- Producto para comercio en crudo y producto en crudo blanqueado estables en almacenamiento, debido al control de los criterios de elaboración.
- Colaboración para la investigación y el desarrollo.
- Mayores oportunidades y regiones de crecimiento.
- Equipo de diseño propio.
- Difusión de hallazgos de investigación nacionales e internacionales a clientes y, de corresponder, al consumidor, a través de diferentes medios de comunicación.

SUMINISTRO

- Suministro de maníes/cacahuets estables en almacenamiento, durante todo el año.
- Genética exclusiva.
- Almacenamiento de alta calidad para el material de granja.
- Capacidad de almacenamiento refrigerado de 11.000 TM.
- Plan estratégico para garantizar el suministro a clientes con contrato.
- Proveedores internacionales aprobados.

AROMA

- Objetivos de degustación.
- Especificaciones.

- Investigación llevada a cabo juntamente con el Departamento Químico-sensorial de la Universidad de Nueva Gales del Sur.

CALIDAD

- Especificaciones adaptadas a los requisitos de los clientes.
- Variación y maduración según la temporada.
- Bases de datos de alta sofisticación para investigar las tendencias.

PERSONAL

- Capacidad.
- Programas para graduados.
- Dedicación a la educación y al desarrollo de la capacidad
- Evaluación del rendimiento a nivel internacional.
- Interés en la investigación integrada.
- Especialistas y técnicos expertos.

El principio de PCA de desafiar constantemente no sólo las nuevas tecnologías sino también las prácticas agrícolas, la genética y la capacidad de elaboración, hace que ésta sea una compañía que responde ante los cambios, adopta las mejores prácticas a nivel mundial y está dedicada a proveer maníes/cacahuets de gran sabor y alta calidad desde la primera vez, todas las veces.