

COPLANA

Brazilian Premium Peanuts



www.coplanapremiumpeanuts.com

COPLANA





Coplana Premium Peanuts

Coplana - Cooperativa Agroindustrial - ubicada en el interior del estado de São Paulo, produce y vende maní altamente seleccionado, una referencia en la industria alimentaria en Brasil y en el extranjero.





Rigor en los procesos

El producto se monitorea permanentemente a fin de garantizar la calidad, con muestreo automatizado de todo el volumen que llega a la Unidad de Granos en Jaboticabal/SP, y el uso de códigos de barras para la trazabilidad.

La descarga se realiza en un proyecto innovador que optimiza la logística y tiene impactos positivos desde la cosecha. El almacenamiento del maní en cascara, después del secado artificial, se lleva a cabo en un almacén de 21.000 m² con monitoreo de humedad y temperatura.



Capacidad de suministro y estandarización

La selección de granos es electrónica, y los sensores específicos refuerzan los criterios de salud. Los lotes están rigurosamente estandarizados y el maní se clasifica de acuerdo con los requisitos del programa de calidad, las certificaciones nacionales e internacionales y los requisitos de cada cliente con respecto al tipo de uso.

Debido a sus inversiones en tecnología y al aumento de la producción, Coplana mantiene su capacidad de suministro para los mercados nacionales y extranjeros, con plazos estrictos y garantía de alimentos seguros.



Certificaciones

El resultado del rigor en el campo y en cada etapa de la industria es el logro de un producto altamente seleccionado, cuyo estándar está acreditado por varias certificaciones:

- Desde 2010, Coplana está certificada por BRCGS (*Brand Reputation Compliance Global Standards*), norma global para alimentos seguros. Desde la primera auditoría, la Cooperativa ha mantenido el puntaje de certificación más alto, representado por el Grado AA.
- En 2012, fue admitida en Sedex (*Supplier Ethical Data Exchange*), una base de datos reconocida que promueve la transparencia en las relaciones de las empresas de todo el mundo.

• En 2014, obtuvo la certificación *Kosher*, que establece estándares para comerciar con la comunidad judía.

• En 2019, recibió el sello Calidad Certificada Programa Pró-Maní- ABICAB (Asociación Brasileña de la Industria del Chocolates, Maní y Caramelos), que garantiza la seguridad de los consumidores brasileños para varios productos.

También en 2019, Coplana empezó su actuación en un nuevo mercado, en términos de producción de alimentos considerados puros de acuerdo con los preceptos del Islam. Con el sello Halal, la Unidad de Granos puede suministrar maní a todos los países que tienen comunidades musulmanas, incluidos los del Golfo Pérsico.



Sostenibilidad desde el campo

Con 1.150 miembros, Coplana tiene 130 productores de maní. Todo el cultivo se realiza en rotación de cultivos, en área de renovación de caña de azúcar. Las mismas áreas que producen azúcar y combustible de etanol renovable producen maní *premium*, en un proceso que transformó la economía en el interior del estado de São Paulo, generando empleos e ingresos. La producción cumple con los criterios de sostenibilidad, adopta buenas prácticas agrícolas y cumple con las leyes ambientales y laborales.





Medio Ambiente

Entre los proyectos sociales y ambientales de la Cooperativa, se encuentran el "Reforestando las Nacientes" y el "Arroyo Vivo". Ambos tienen alianzas con el poder público e la iniciativa privada y su objetivo es restaurar las Áreas de Preservación Permanente (APP).

Dentro del concepto de educación ambiental, los estudiantes y miembros de proyectos sociales también forman parte. Desde 2005, se han plantado 180.000 plántones, recuperando un área de 170 hectáreas.

El Centro de Recepción de Envases de Pesticidas de Coplana es otro modelo exitoso para la preservación del medio ambiente. Pionera en Brasil, Coplana Central comenzó a operar en 1994. Sirvió como referencia para la implementación del sistema de logística inversa en otros países y para la legislación brasileña, que determina la devolución y el destino correcto de estos materiales (Ley 9.974/00).



Semielaborados

Productos con valor agregado y garantía de calidad

Los productos de Coplana del segmento Semielaborado satisfacen las altas exigencias en cuanto a calidad de la materia prima, rigor del proceso y estandarización de lotes.

De acuerdo con las especificaciones de la industria, el maní tostado y la pasta de maní vienen en una variedad de tipos y presentaciones.



Tipos de productos que atienden a la industria en los mercados interno y externo

Crudo	Blancheado	Tostado	Granulado
38/42	38/42	-	Tamiz 1.00 mm
40/50	40/50	-	Tamiz 1.41 mm
50/60	50/60	-	Tamiz 2.08 mm
60/70	-	-	Tamiz 3.36 mm
70/80	-	-	Tamiz 4.08 mm
Mitades	Mitades	Mitades	Tamiz 7.93 mm

Garantía de calidad para los diversos tipos de usos



Maní Crudo



Maní Bloqueado



Maní Tostado Mitades



Maní Tostado Granulado



Harina de Maní



Pasta de Maní



Resultados para la industria alimentaria

La posición de Coplana como marca de credibilidad es el resultado de la investigación, la innovación tecnológica, el análisis continuo de la calidad del producto y los procesos rigurosos atestiguados por auditorías de clientes y agencias de certificación.

Coplana: compromiso con la ética y la relación a largo plazo con clientes, proveedores y socios.



Coplana - Cooperativa Agroindustrial

Rodovia SP 333 • Km 121,75

Caixa Postal 176 • CEP 14870-970 • Jaboticabal • SP • Brasil

+55 (16) 3209-9000

coplanapeanuts.com

coplana.graos@coplana.com