

**NORMA DE COMERCIALIZACION DE MANI EN CAJA
NORMA XIII - ANEXO A**

RUBROS	BASES	TOLERANCIA DE RECIBO	REBAJAS
TIERRA	4,0 %	10,0 %	Para valores superiores a 4,0% y hasta el 8,0% se rebajará a razón del 2,0% por c/% o fracción proporcional. Para valores superiores al 8,0% y hasta el 10,0% se rebajará a razón del 3,0% por c/% o fracción proporcional.
CUERPOS EXTRAÑOS	4,0%	10,0 %	Para valores superiores a 4,0% y hasta el 7,0% se rebajará a razón del 1,5% por c/% o fracción proporcional. Para valores superiores al 7,0% y hasta el 10,0% se rebajará a razón del 2,5% por c/% o fracción proporcional.
GRANOS SUELTOS	-----	10,0 %	-----

NORMAS DE COMERCIALIZACION DE MANI DESCASCARADO PARA INDUSTRIA DE SELECCION

NORMA XIII - ANEXO B -

**COLOR: DE ACUERDO AL COLOR DE SU TEGUMENTO EL MANI PARA INDUSTRIA DE SELECCION SE CLASIFICARA EN:
COLORADO - ROSADO - ROSADO PALIDO**

TOLERANCIAS DE RECIBO

- a. Tierra: Máximo 2,0%.
- b. Cuerpos extraños: Máximo 2,5%.
- c. Granos pelados: Máximo 10%.
- d. Granos de otro color: Máximo 5%.
- e. Granos con daño Tipo 1: Máximo 2,5%.
- f. Granos con daño Tipo 2: Máximo 2,5%.
- g. Granos alterados en su presentación: Máximo 6%.
- h. Granos quebrados y/o partidos: Máximo 5%.
- i. Humedad: Máximo 9%.
- j. Libre de insectos y/o arácnidos vivos.
- k. Olores comercialmente objetables: Libre.
- l. Revolcados: Libre.

Rendimiento de maní tipo confitería: Es la fracción de maní para industria de selección integrada por todos los granos enteros y sanos que no pasen a través de las siguientes zarandas o tamices:

COLORADO y ROSADO PALIDO: Tajo: SEIS COMA VEINTICINCO (6,25) milímetros (zaranda a convenir entre las partes).

ROSADO: Tajo: SIETE COMA CINCO (7,5) milímetros.

DETERMINACION DE GRANOMETRIA: Es la fracción de rendimiento de maní confitería obtenida en el punto 6.3. será pasada por juegos de zarandas de tajos. Estas zarandas colocadas superpuestas se moverán mecánicamente o de modo manual con quince (15) movimientos de vaivén sobre una superficie plana y firme con la amplitud que el brazo permita. Las fracciones retenidas sobre cada zaranda se pesarán a fin de establecer el porcentaje de cada granometría, la cual se determinará a su vez en base al recuento de granos contenidos en una onza (28,35 grs.) sobre cada fracción.

NORMA DE COMERCIALIZACION DE MANI DESCASCARADO PARA LA INDUSTRIA ACEITERA

NORMA XIII - ANEXO C

RUBROS	BASES	TOLERANCIA DE RECIBO	BONIFICACIONES	REBAJAS
Contenido de Materia Grasa S.S.S. y L (1)	44 %	----	Para valores superiores a 44% a razón de 1,5% por cada por ciento o fracción proporcional.	Para valores inferiores a 44% a razón de 1,5% por cada por ciento o fracción proporcional (3) .

NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN DE MANÍ DESCASCARADO PARA INDUSTRIA ACEITERA

Acidez de la Materia Grasa	1,5%	-----	NO CORRESPONDE	Para valores superiores a 1,5% y hasta 3% se rebajará a razón de 2,5% por cada por ciento o fracción proporcional. Para valores superiores a 3% se rebajará a razón de 3% por c/% o fracción proporcional.
Tierra	0,5%	2,5%	NO CORRESPONDE	Para valores superiores a 0,5% y hasta 2,5% se rebajará a razón de 2% por c/% o fracción proporcional. Para mercadería que exceda la tolerancia de recibo y hasta 5% , se rebajará además a razón de 2,5% por c/% o fracción proporcional. Para valores superiores al 5%, se rebajará además el 3% por c/% o fracción proporcional.
Cuerpos Extraños	0,5%	6,0%	NO CORRESPONDE	Para valores superiores a 0,5% y hasta el 6% se rebajará a razón de 1% por c/% o fracción proporcional.
Humedad	-----	9%	NO CORRESPONDE	(2)

LIBRE DE INSECTOS Y ARACNIDOS VIVOS

(1) Sobre sustancia seca y limpia.

(2) Cuando la mercadería exceda la tolerancia de recibo para humedad (9%) se descontarán los gastos convenidos de secado y la merma correspondiente de acuerdo a la tabla oficial vigente.

(3) Previo a la liquidación de materia grasa se descontarán los kilos de cuerpos extraños y tierra, sobre el resultante (maní limpio) se efectuará la bonificación o rebaja.

ARBITRAJES: GRANOS REVOLCADOS EN TIERRA Y OTRAS CAUSAS DE CALIDAD INFERIOR: DESCUENTOS SOBRE EL PRECIO DE 0,5% - 1% - 1,5% Y 2% SEGÚN INTENSIDAD.

NORMA PARA LA COMERCIALIZACION DE MANI TIPO CONFITERIA

NORMA XIII - ANEXO D

COLOR: DE ACUERDO AL COLOR DE SU TEGUMENTO, EL MANI TIPO CONFITERIA SE CLASIFICA EN: COLORADO - ROSADO - ROSADO PALIDO			
MAXIMAS TOLERANCIAS PARA CADA GRADO			
GRADO	GRANOS DAÑADOS %		CUERPOS EXTRAÑOS (EXCLUIDO TIERRA)
	TIPO 1	TIPO 2	
1	1,5	0,5	0,1
2	2,0	1,0	0,2
3	2,5	2,0	0,3

ESPECIFICACIONES COMUNES PARA TODOS LOS GRADOS:

a. **Humedad:** Máximo 9%.

b. **Granos quebrados y/o partidos no revolcados:** Máximo 4%. (A partir del 1º de Octubre y hasta el 1º de Abril para rosado y rosado pálido, la tolerancia se amplía a 6%).

- c. **Insectos y arácnidos vivos:** Libre
- d. **Granos de otro color:** Máximo 1%.
- e. **Revolcado:** Libre.
- f. **Granos alterados en su presentación:** 5%.
- g. **Tierra:** Máximo 0,1%.

Fuera de estándar: La mercadería que exceda las tolerancias del grado 3 o que exceda las especificaciones indicadas en el punto 2, será considerada fuera de estándar. Asimismo todo lote que presente olores comercialmente objetables, granos revolcados en tierra o por cualquier otra causa sea de calidad inferior, también será considerado fuera de estándar.

Granometría: De acuerdo a su tamaño, el maní tipo confitería será clasificado en distintas categorías según su granaje, independientemente de lo estipulado en el punto 2.

Las categorías mencionadas se identificarán en función del número de granos de maní enteros contenidos en 28,35 gramos de muestra y su determinación se efectuará conforme a la mecánica operativa que se describe en el punto 7.

Dichos granajes deberán escalonarse como máximo de DIEZ (10) en DIEZ (10) unidades hasta el caso de OCHENTA (80) granos. Para valores superiores, las categorías se escalonarán como máximo, de VEINTE (20) en VEINTE (20) unidades.