

**NORMA PARA LA COMERCIALIZACION DE MANI CONFITERIA  
NORMA XIII - ANEXO D**

<b>COLOR: DE ACUERDO AL COLOR DE SU TEGUMENTO, EL MANI TIPO CONFITERIA SE CLASIFICA EN: COLORADO - ROSADO - ROSADO PALIDO</b>			
<b>MAXIMAS TOLERANCIAS PARA CADA GRADO</b>			
<b>GRADO</b>	<b>GRANOS DANADOS %</b>		<b>CUERPOS EXTRANOS</b>
	<b>TIPO 1</b>	<b>TIPO 2</b>	<b>(EXCLUIDO TIERRA)</b>
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.

**TABLA DE MERMA POR SECADO  
MANI TIPO CONFITERIA**

<b>% HUMEDAD</b>	<b>% MERMA</b>	<b>% HUMEDAD</b>	<b>% MERMA</b>	<b>% HUMEDAD</b>	<b>% MERMA</b>
9,1	0,66	14,5	6,56	19,9	12,46
9,2	0,77	14,6	6,67	20,0	12,57
9,3	0,87	14,7	6,78	20,1	12,68
9,4	0,98	14,8	6,89	20,2	12,79
9,5	1,09	14,9	6,99	20,3	12,90
9,6	1,20	15,0	7,10	20,4	13,01
9,7	1,31	15,1	7,21	20,5	13,11
9,8	1,42	15,2	7,32	20,6	13,22
9,9	1,53	15,3	7,43	20,7	13,33
10,0	1,64	15,4	7,54	20,8	13,44
10,1	1,75	15,5	7,65	20,9	13,55
10,2	1,88	15,6	7,76	21,0	13,66
10,3	1,97	15,7	7,87	21,1	13,77
10,4	2,08	15,8	7,98	21,2	13,88
10,5	2,19	15,9	8,09	21,3	13,99
10,6	2,30	16,0	8,20	21,4	14,10
10,7	2,40	16,1	8,31	21,5	14,21
10,8	2,51	16,2	8,42	21,6	14,32
10,9	2,62	16,3	8,52	21,7	14,43
11,0	2,73	16,4	8,63	21,8	14,54
11,1	2,84	16,5	8,74	21,9	14,64
11,2	2,95	16,6	8,85	22,0	14,75
11,3	3,06	16,7	8,96	22,1	14,86
11,4	3,17	16,8	9,07	22,2	14,97
11,5	3,28	16,9	9,18	22,3	15,08
11,6	3,39	17,0	9,29	22,4	15,19
11,7	3,50	17,1	9,40	22,5	15,30
11,8	3,61	17,2	9,51	22,6	15,41
11,9	3,72	17,3	9,62	22,7	15,52
12,0	3,83	17,4	9,73	22,8	15,63
12,1	3,93	17,5	9,84	22,9	15,74

12,2	4,04	17,6	9,95	23,0	15,85
12,3	4,15	17,7	10,05	23,1	15,96
12,4	4,26	17,8	10,16	23,2	16,07
12,5	4,37	17,9	10,27	23,3	16,17
12,6	4,48	18,0	10,38	23,4	16,28
12,7	4,59	18,1	10,49	23,5	16,39
12,8	4,70	18,2	10,60	23,6	16,50
12,9	4,81	18,3	10,71	23,7	16,61
13,0	4,92	18,4	10,82	23,8	16,72
13,1	5,03	18,5	10,93	23,9	16,83
13,2	5,14	18,6	11,04	24,0	16,94
13,3	5,25	18,7	11,15	24,1	17,05
13,4	5,36	18,8	11,26	24,2	17,16
13,5	5,48	18,9	11,37	24,3	17,27
13,6	5,57	19,0	11,48	24,4	17,38
13,7	5,68	19,1	11,58	24,5	17,49
13,8	5,79	19,2	11,69	24,6	17,60
13,9	5,90	19,3	11,80	24,7	17,70
14,0	6,01	19,4	11,91	24,8	17,81
14,1	6,12	19,5	12,02	24,9	17,92
14,2	6,23	19,6	12,13	25,0	18,03
14,3	6,34	19,7	12,24		
14,4	6,45	19,8	12,35		

MERMA POR MANIPULEO: ADICIONAR 0,20%

ANEXO D  
**MANI TIPO CONFITERIA**

**1.- COLOR:**

De acuerdo al color de su tegumento, el maní tipo confitería se clasifica en:

- 1.1. **Colorado**
- 1.2. **Rosado**
- 1.3. **Rosado pálido**

2.- Para la comercialización de maní tipo confitería se establece un estándar integrado por TRES (3) Grados y las siguientes especificaciones, según las definiciones establecidas en el punto 4 del ANEXO B, a excepción del rubro granos pelados.

<b>MAXIMAS TOLERANCIAS PARA CADA GRADO</b>			
GRADO	GRANOS DAÑADOS (%)		CUERPOS EXTRAÑOS (%)
	TIPO 1	TIPO 2	(Excluida tierra)
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:

2.1. **Humedad:** Máximo NUEVE POR CIENTO (9%).

2.2. **Granos quebrados y/o partidos no revolcados:** Máximo CUATRO POR CIENTO (4%).

A partir del 1º de octubre y hasta el 1º de abril para rosado y rosado pálido, la tolerancia se amplía a SEIS POR CIENTO (6%).

2.3. **Insectos y/o arácnidos vivos:** Libre.

2.4. **Granos de otro color:** Máximo UNO POR CIENTO (1%).

2.5. **Revolcado:** Libre.

2.6. **Granos alterados en su presentación:** Máximo CINCO POR CIENTO (5%).

2.7. **Tierra:** Máximo CERO COMA UNO POR CIENTO (0,1%).

### **3.- FUERA DE ESTANDAR:**

La mercadería que exceda las tolerancias del Grado TRES (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 o por cualquier otra causa sea de calidad inferior, también será considerado fuera de estándar.

### **4.- GRANOMETRIA:**

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 VEINTIOCHO COMA TREINTA Y CINCO (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.

### **5.- MECANICA OPERATIVA PARA EL RECIBO DE LA MERCADERIA:**

A fin de evaluar la calidad de la mercadería, de cada entrega se extraerá UNA (1) muestra representativa de acuerdo al procedimiento establecido en la NORMA XXII (Muestreo en granos), o la que en el futuro la reemplace.

### **6.- MECANICA OPERATIVA PARA LA DETERMINACION DEL GRADO:**

Sobre la totalidad de la muestra lacrada, que no deberá ser inferior a CUATROCIENTOS GRAMOS (400), se determinarán los rubros indicados en el estándar. Los pesos de las fracciones se expresarán al décimo en forma porcentual, relacionándolos con el peso de la muestra analizada.

Para el control de granos con moho interno y granos helados, se partirán no menos del CINCO POR CIENTO (5%) del total de la muestra; si se detecta alguno de estos defectos, se incrementará la porción a analizar al DIEZ POR CIENTO (10%) de la muestra para establecer el porcentaje definitivo.

### **7.- MECANICA OPERATIVA PARA LA DETERMINACION DE LA GRANOMETRIA:**

Previa homogeneización y división de la muestra, se procederá a pesar una porción de CIENTO CIENTO VEINTE (100-120) gramos libre de granos quebrados y/o partidos y se contará la cantidad de granos enteros presentes. Esta operación se realizará por duplicado y el resultado se referirá a VEINTIOCHO COMA TREINTA Y CINCO (28,35) gramos.

Para la determinación del granaje a que corresponden los resultados anteriormente obtenidos, dichos resultados deberán estar comprendidos entre los valores máximos y mínimos (éstos incluidos) de cada categoría.

### **8.- DETERMINACION DE HUMEDAD:**

Se realizará de acuerdo al procedimiento que se detalla en la NORMA XXVI (Metodologías varias), o la que en el futuro la reemplace.

### **9.- BONIFICACIONES O REBAJAS:**

Las mismas se pactarán entre las partes.