

## MANI TIPO CONFITERIA

1.- Color: De acuerdo al color de su tegumento, el maní tipo confitería se clasificará 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:

### TOLERANCIAS MAXIMAS PARA CADA GRADO

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 1° de octubre y hasta el 1° de abril para rosado y rosado pálido, la tolerancia se amplía al SEIS POR CIENTO (6%)

2.3. Insectos y/o arácnidos vivos: Libre.

2.4. Granos de otro color: Máximo: UNO POR CIENTO

2.5. Revocado: 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 revocados 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 GRAMOS (28,35 gr.) 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 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 gr.), 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 CIEN – CIENTO VEINTE GRAMOS (100 – 120 gr.) 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 GRAMOS (28,35 gr.).

Para la determinación del granaje a que corresponden los resultados anteriormente obtenidos, dichos resultados deberán estar comprendidos entre los valores máximos y mínimos (estos 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.

<b>COLOR: DE ACUERDO AL COLOR DE SU TEGUMENTO EL MANI TIPO CONFITERIA SE CLASIFICA EN COLORADO - ROSADO - ROSADO PALIDO</b>		
<b>GRADO</b>	<b>TOLERANCIAS MAXIMAS PARA CADA GRADO</b>	
	<b>GRADOS DAÑADOS %</b>	<b>CUERPOS</b>

			<b>EXTRAÑOS (EXCLUIDA TIERRA) %</b>
	<b>TIPO 1</b>	<b>TIPO 2</b>	
<b>1</b>	<b>1,5</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>
<b>2</b>	<b>2,0</b>	<b>1,0</b>	<b>0,2</b>
<b>3</b>	<b>2,5</b>	<b>2,0</b>	<b>0,3</b>

#### ESPECIFICACIONES COMUNES PARA TODOS LOS GRANOS

- a) Humedad: Máximo 9%
- b) Granos quebrados y/o partidos no revolcados: Máximo 4%. A partir del 1° de octubre y hasta el 1° de abril para Rosado y Rosado pálido, la tolerancia se amplía al 6%.
- c) Insectos y/o arácnidos vivos: Libre
- d) Granos de otro color: Máximo 1%
- e) Revolcado: Libre
- f) Granos alterados en su presentación: Máximo 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.