

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.