

## 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 1° de Octubre y hasta el 1° 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.