Norma XIII Anexo D de calidad para la comercialización de Maní Tipo Confiteria

Norma XIII - ANEXO D - S.A.G.P.y A.12/99

Norma de calidad para la comercialización de MANÍ CONFITERÍA
NORMA XIII - ANEXO D

Grado	Granos dañados %		Cuerpos extraños % (excluído tierra)
	Tipo 1	Tpo 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 9,0%
b. Granos quebrados y/o partidos no revolcados: Máximo 4,0%
A partir del 1ª de Octubre y hasta el 1ª de Abril para rosado y rosado pálido, la tolerancia se amplia a 6,0%.
c. Insectos y/o arácnidos vivos: Libre.
d. Granos de otro color: máximo 1,0%.
e. Revolcado: Libre.

Granos alterados en su presentación: Máximo 5,0%.
Tierra: Máximo 0,1%.

Fuera de estándar: La mercadería que exceda las tolerancias del grado 3 ó 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.

Este material se encuentra inscripto en el Registro de la Propiedad Intelectual bajo el N xxxxx, puede ser reproducido de manera total o parcial citando como fuente.