

NORMA XIII - ANEXO B
MANI PARA INDUSTRIA DE SELECCIÓN

1.- COLOR:

De acuerdo al color de su tegumento, el maní para industria de selección se clasificará en:

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

2.- TOLERANCIAS DE RECIBO:

Las entregas de maní para industria de selección quedarán sujetas a las siguientes tolerancias de recibo:

- 2.1. **Tierra:** Máximo DOS POR CIENTO (2%).
- 2.2. **Cuerpos extraños:** Máximo DOS COMA CINCO POR CIENTO (2,5%).
- 2.3. **Granos pelados:** Máximo DIEZ POR CIENTO (10%).
- 2.4. **Granos de otro color:** Máximo CINCO POR CIENTO (5%).
- 2.5. **Granos con daño TIPO 1:** Máximo DOS CON CINCO POR CIENTO (2,5%).
- 2.6. **Granos con daño TIPO 2:** Máximo DOS COMA CINCO POR CIENTO (2,5%).
- 2.7. **Granos alterados en su presentación:** Máximo SEIS POR CIENTO (6%).
- 2.8. **Granos quebrados y/o partidos:** Máximo CINCO POR CIENTO (5%).
- 2.9. **Humedad:** Máximo NUEVE POR CIENTO (9%).
- 2.10. **Insectos y/o arácnidos vivos:** Libre.
- 2.11. **Olores comercialmente objetables:** Libre.
- 2.12. **Revolcado:** Libre.

3.- RENDIMIENTO DE MANI TIPO CONFITERIA:

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:

3.1. Colorado y Rosado Pálido:

Tajo: SEIS COMA VEINTICINCO (6,25) milímetros.

3.2. Rosado:

Tajo: SIETE COMA CINCO (7,5) milímetros.

4.- DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES

- 4. 1. **Tierra:** Se considera como tal a toda la tierra suelta, terrones, piedras y arena.
- 4. 2. **Cuerpos extraños:** Son todos aquellos granos o pedazos de granos que no sean de maní, así como restos vegetales, tegumentos sueltos de maní y toda otra materia inerte,

excluida la tierra.

4. 3. **Granos pelados:** Se consideran como tales a aquellos granos de maní que hayan perdido más de una cuarta parte de su tegumento.

4. 4. **Granos de otro color:** Son los granos o pedazos de granos de cualquier otro color que no sea el color del grano comercializado.

4. 5. **Granos con daño tipo 1:** Son aquellos granos o pedazos de granos de maní que presentan una alteración en su constitución, que no es posible eliminar a través del proceso de selección. Se considera como tales a:

4.5.1. **Granos brotados:** Son aquellos que han iniciado de manera visible el proceso de germinación, lo que se manifiesta por la emergencia de la radícula.

4.5.2. **Granos helados:** Son aquellos que habiendo sido afectados por heladas tienen un aspecto anormal de tegumento, algo descolorido y por lo general de color apagado. Las venas se muestran a menudo de color marrón y evidente. Una vez partidos y pelados, la pulpa tiene un aspecto brillante - traslúcido, descolorido y de aspecto gomoso, puede exhibir una alteración notable del color, hasta amarillo, pardusco o grisáceo, y tienen un sabor desagradable.

4.5.3. **Granos dañados por insectos:** Son aquellos que presentan perforaciones producidas por carcomas, gorgojos, etc.

4.5.4. **Granos con moho interno:** Son aquellos que presentan adherencias de masas fúngicas visibles en su interior.

4.5.5. **Granos contaminados con secreciones de insectos o arácnidos:** Son aquellos granos en los que se encuentran adherencias de telarañas, capullos o restos de secreciones de insectos o arácnidos.

4.6. **Granos con daño tipo 2:** Son aquellos granos o pedazos de granos de maní que presentan una alteración en su constitución y que es posible eliminar a través del proceso de selección. Se considera como tales a:

4.6.1. **Granos ardidados:** Son aquellos que presentan un oscurecimiento en su coloración interna y externa como consecuencia de fermentaciones.

4.6.2. **Granos podridos:** Son aquellos que presentan una coloración marrón oscura y alteraciones en su estructura, producto del proceso de descomposición.

4.6.3. **Granos con moho externo:** Son aquellos que presentan adherencias de masas fúngicas en su superficie.

4.7. **Granos alterados en su presentación:** Son aquellos granos o pedazos de granos que presentan alteraciones visibles que no implican modificación en sus propiedades sápido-aromáticas. Se considera como tales a:

4.7.1. **Granos manchados:** Son aquellos granos que presentan en más de una cuarta parte de su superficie zonas oscuras o diferentes a su coloración natural. No se considerarán manchados a los granos con tinte violáceos.

4.7.2. **Granos sucios:** Se considera como tal al grano que presenta adherencias de tierra u otra suciedad, independientemente de la definición de REVOLCADO, que se refiere al lote en su conjunto.

4.7.3. **Granos chuzos y/o arrugados:** Son aquellos que presentan profundos surcos y depresiones como consecuencia de maduración incompleta o factores climáticos adversos.

4.7.4. **Granos contenidos en su vaina o caja:** Son aquellos que se encuentran adheridos a

toda o parte de su vaina.

4.7.5. **Granos descoloridos:** Son aquellos que presentan una coloración notoriamente más pálida o tenue que la normal, en parte o en la totalidad de su tegumento.

4.8. **Granos quebrados y/o partidos:** Son todos los pedazos de granos de maní, cualquiera sea su tamaño.

4.9. **Humedad:** Es el contenido de agua, expresada en por ciento al décimo sobre sustancia tal cual.

4.10. **Insectos y/o arácnidos vivos:** Se consideran a aquellos que atacan a los granos almacenados (gorgojos, carcomas, etc.).

4.11. **Olores comercialmente objetables:** Son aquellos que no existen en el grano sano, seco y limpio, que por su intensidad afectan su normal utilización.

4.12. **Revolcado:** Este defecto se refiere al lote en su conjunto, considerándose como tal a todo lote que presenta una elevada proporción de granos que llevan tierra o cualquier otro elemento adherido en la mayor parte de su superficie.

4.13. **Otras causas de calidad inferior:** Es toda otra condición del lote que no ha sido contemplada en forma específica en este punto y que desmerezca su calidad.

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 cualquier otra que en el futuro la reemplace.

5.1. **Calidad:** Sin perjuicio del análisis que oportunamente deberá realizarse, se determinará por visteo en forma provisoria, a los efectos del recibo, si la mercadería se encuentra o no dentro de las tolerancias fijadas. En caso de necesidad de cuantificar, se realizará la determinación sobre una porción de UN (1) kilogramo representativa de la muestra original.

La presencia de un insecto o arácnido vivo o más en la muestra determinará el rechazo de la mercadería.

6.- MECANICA OPERATIVA PARA DETERMINAR LA CALIDAD:

6.1. Se procede a la homogeneización y cuarteo de la muestra lacrada si la mercadería es en granos, o de la que proviene del recibo en caja. De la misma se toma una porción de DOSCIENTOS (200) gramos y se deposita sobre la zaranda mencionada en el punto 3, accionada mecánicamente o en forma manual, procediendo a efectuar QUINCE (15) movimientos de vaivén completos sobre una superficie plana.

6.2. De lo retenido en la zaranda, se separan las fracciones de tierra, cuerpos extraños, granos pelados, granos de otro color, granos con daño TIPO UNO (1), granos con daño

TIPO DOS (2), granos alterados en su presentación, granos quebrados y/o partidos, pesándose cada fracción y expresando su peso en porcentaje al décimo. Para el control de granos con moho interno y granos helados, se partirán no menos de CINCUENTA (50) gramos del total de la muestra, y los resultados se expresarán en porcentaje.

6.3. La fracción de maní sano y limpio, resultante de la separación del punto 6.2. sobre zaranda, se pesará; valor que será considerado como "rendimiento de maní confitería".

7.- DETERMINACION DE GRANOMETRIA:

La fracción de rendimiento de maní confitería obtenida en el punto 6.3. será pasada por juegos de zaranda de tajos. Estas zarandas colocadas en forma superpuesta 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 VEINTIOCHO COMA TREINTA Y CINCO (28,35) gramos sobre cada fracción.

8.- DETERMINACION DE HUMEDAD:

Se realizará de acuerdo a lo indicado en la NORMA XXVI (Metodologías varias), o la que en el futuro la reemplace.

9.- MERMAS

9.1. **Humedad:** Cuando la mercadería exceda la tolerancia de humedad establecida se aplicará la merma porcentual de peso correspondiente según la tabla vigente. Deberá abonarse la tarifa de secado convenida o fijada.

10.- LIQUIDACION

A los efectos de la liquidación se tomará en cuenta el rendimiento de maní tipo confitería y la composición de granajes resultante.