

**Norma de Calidad para ser Aplicada en la Comercialización del Maní Mercado Interno, Exportación e Importación (Resolución n° 1075/ ANEXO XIII) Modificada por Res. SAGPyA 814/00**

**SENASA - Res. 1075 / 94**

**NORMA XIII**

**MANI**

La RESOLUCION N° 12/99 SAGPyA, que a continuación se detalla, sustituye el Anexo XIII, de la presente Resolución.

Buenos Aires, 19 de abril de 1999

VISTO el expediente N° 302/98 del registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, la Resolución N° 1075 del 12 de diciembre de 1994 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA y sus modificatorias, y  
CONSIDERANDO:

Que el cultivo de maní ha tenido un importante desarrollo y un consecuente incremento en el volumen exportado.  
Que para el caso de maní confitería este producto cumple con las crecientes exigencias de calidad de los mercados.  
Que dentro de la comercialización del maní confitería existe una demanda diferenciada para el maní partido, cuya exportación se ha incrementado en los últimos años.

Que el maní partido mencionado precedentemente presenta las mismas características de limpieza y sanidad que el maní confitería, pero se diferencia de éste por su presentación.

Que se hace necesario incluir especificaciones técnicas y rubros de calidad en la norma vigente, atendiendo a que la misma no contempla al maní partido con las características específicas para este producto.

Que de las evaluaciones realizadas, ha surgido la necesidad de pautar una modificación en el tamaño de la muestra representativa tanto para maní confitería como para maní partido.

Que el área específica del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, ha realizado la evaluación pertinente y a su vez ha considerado necesario realizar ajustes en la redacción de la norma para su mejor interpretación.

Que la DIRECCION DE LEGALES del AREA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION de la DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS ha tomado la intervención que le compete.

Que el Consejo de Administración del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto, en virtud de lo dispuesto en el artículo 8°, inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, el Decreto N° 1183 del 12 de noviembre de 1997, modificatorio de los Decretos Nros. 660 del 24 de junio de 1996 y 1450 del 12 de diciembre de 1996.

Por ello,

**EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION RESUELVE:**

**ARTICULO 1°.-** Apruébase la Norma de Calidad para la Comercialización de Maní, incluida en los Anexos identificados como XIII, XIII a, XIII b, XIII c, XIII d y XIII e, que forman parte integrante de la presente resolución.

**ARTICULO 2°.-** Sustitúyense los Anexos XIII, XIII a, XIII b, XIII c, XIII d, de la Resolución N° 1075 del 12 de diciembre de 1994 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, por los correspondientes que se aprueban en el artículo anterior e incorpórase el Anexo XIII e, a la norma antes mencionada.

**ARTICULO 3°.-** La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial.

**ARTICULO 4°.-** Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

RESOLUCION N° 12/99

Ing Agr. Ricardo Novo – Secretario

### **ANEXO XIII**

#### **MANI**

##### **CONCEPTO:**

1. Se entiende por maní, a los efectos de la presente reglamentación a los frutos y/ o granos de la especie "Arachis hipogaea L."

##### **CLASIFICACION:**

2. De acuerdo a su presentación, el maní se clasificará en:

2.1. MANI EN CAJA (CASCARAS, VAINAS) (ANEXO A): Son los frutos de la especie "Arachis hipogaea L." con sus envolturas naturales que los contienen.

##### 2.2. MANI DESCASCARADO

Son los granos de la especie "Arachis hipogaea L." librados de la vaina, cáscara o caja que los contienen.

El maní descascarado se clasifica en:

##### 2.2.1. MANI PARA INDUSTRIA DE SELECCION (ANEXO B):

Es aquel que por sus características dará origen, previo proceso de selección, al maní confitería.

##### 2.2.2. MANI PARA INDUSTRIA ACEITERA (ANEXO C):

Es aquel que se destina a la extracción de aceite y subproductos.

##### 2.2.3. MANI TIPO CONFITERIA (ANEXO D):

Es aquel que por sus características de limpieza, sanidad y homogeneidad, adquiridas a través del proceso de selección, está en condiciones de consumo humano.

##### 2.2.4. MANI PARTIDO (ANEXO E):

Es aquel que por sus características de limpieza y sanidad, adquiridas a través del proceso de selección, está en condiciones de consumo humano y se presenta partido en mitades de grano.

### **ANEXO XIII a**

#### **MANI EN CAJA**

##### **1. MECANICA OPERATIVA PARA EL RECIBO DE MANI EN CAJA:**

##### 1.1. COMERCIALIZACION:

El maní en caja podrá comercializarse de cualquiera de las siguientes formas: A GRANEL O EN BOLSAS ("bolsones").

##### 1.2. EXTRACCION DE MUESTRAS:

1.2.1. Entrega a granel: Se aplicará la NORMA XXII (Muestreo en granos) ANEXO A (Punto 3.1.6.).

1.2.2. Entrega en Bolsones: El número de bolsones a muestrear se determinará según lo dispuesto en la NORMA XXII (Muestreo en granos) ANEXO A (Punto 3.2.).

1.2.3. Cucharín a utilizar: El cucharín tendrá forma de cono trunco, con las dimensiones siguientes: diámetro superior: VEINTE (20) centímetros; diámetro inferior: DIEZ (10) centímetros; altura: QUINCE (15) centímetros (ver figura anexa).

1.2.4. Homogeneizador y divisor de muestras: Se utilizará el equipo que a continuación se detalla, o cualquier otro equipo similar que permita obtener resultados equivalentes. El equipo tipo "Modelo" es un aparato portátil compuesto por una tolva en forma de cono

invertido. En su interior, y por sobre el orificio de descarga, se ubica un "sombbrero" de forma cónica, sobre el cual se hará caer el flujo de maní de la muestra, produciéndose aquí la primera dispersión del producto. Por debajo de éste y del orificio de salida de la tolva, se ubica otro cono, unido mediante una varilla roscada que permite regular su separación y donde se produce la segunda dispersión del producto. Por debajo de éste, se ubican CUA-TRO (4) receptáculos móviles, que estando apareados cubren todo el círculo, y cuya función es recoger la mercadería cuarteada.

1.2.5. Formación de las muestras finales: A partir de la muestra original se procederá a homogeneizar y dividir, tantas veces como sea necesario, formándose las muestras finales representativas del lote, con un peso mínimo de UN KILOGRAMO (1 Kg) cada una.

## **2. BASE DE COMERCIALIZACION:**

La compra-venta de maní en caja quedará sujeta a la siguiente base de co-mercialización.

- 2.1. Tierra: CUATRO POR CIENTO (4,0 %).
- 2.2. Cuerpos extraños: CUATRO POR CIENTO (4,0 %)

## **3. TOLERANCIAS DE RECIBO:**

- 3.1. Tierra: DIEZ POR CIENTO (10,0 %)
- 3.2. Cuerpos extraños: DIEZ POR CIENTO (10,0 %)
- 3.3. Granos sueltos: DIEZ POR CIENTO (10,0 %)

## **4. DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES:**

4.1. Cajas con Granos: Se considera como tales, a los frutos maduros en cajas sanas, que contengan granos de maní en su interior.

4.2. Granos Suelos: Se refiere a granos o fracciones de los mismos totalmente libres de sus vainas, como así también aquellos granos que estén dentro de vainas rotas. Estos granos no son aptos para consumo directo.

4.3. Cáscara: Son todas aquellas vainas libres de granos provenientes de cajas sanas, cajas rotas y restos de las mismas.

4.4. Cuerpos Extraños: Se considera como tales a las "pasas" (frutos inmaduros con cáscara arrugada y hundida ), restos vegetales y toda otra materia inerte excluida la tierra y la cáscara.

4.5. Tierra: Se considera como tal a toda la tierra suelta, terrones, piedras y arena.

## **5. ANALISIS DE LA MUESTRA:**

Se toma una muestra final, obtenida según lo indicado en el punto 1.2.5., la que se someterá al siguiente procedimiento:

5.1. Se separarán manualmente o con el uso de implementos mecánicos que permitan obtener resultados equivalentes, las cajas sanas con granos, de los cuerpos extraños, tierra, granos sueltos y cáscaras.

5.2. Se pesará en forma separada la tierra, los cuerpos extraños y los granos sueltos, expresándose los resultados en por ciento al décimo.

5.3. Terminada esta primera separación, se toman las cajas sanas, a las que se procederá a abrir en su totalidad manualmente o con el uso de implementos mecánicos separando las cáscaras de los granos. Estos granos se pesarán y su resultado se expresará en por ciento al décimo, y se analizarán según lo indicado en el anexo B.

5.4. Se pesarán las cáscaras ( 5.1. y 5.3.), las cuales sólo serán tenidas en cuenta a los fines porcentuales de peso de la muestra final.

5.5. Los granos sueltos serán comercializados de común acuerdo entre las partes.

## **6. REBAJAS:**

6.1. Tierra: Para valores superiores al CUATRO POR CIENTO (4,0 % ) y hasta el OCHO POR CIENTO (8,0 %), se rebajará a razón del DOS POR CIENTO (2,0 %) por cada por ciento o fracción proporcional, y para valores superiores al OCHO POR CIENTO (8,0 %) y hasta el DIEZ POR CIENTO (10,0 %) se rebajará a razón del TRES POR CIENTO (3,0 %) por cada por ciento o fracción proporcional.

6.2. Cuerpos extraños: Para valores superiores al CUATRO POR CIENTO (4,0 %) y hasta el SIETE POR CIENTO (7,0 %) se rebajará a razón del UNO COMA CINCO POR CIENTO (1,5 %) por cada por ciento o fracción proporcional, y para valores superiores al SIETE POR CIENTO (7,0 %) y hasta el DIEZ POR CIENTO (10,0 %) se rebajará a razón del DOS COMA CINCO POR CIENTO (2,5 %) por cada por ciento o fracción proporcional.

La **Resolución SAGPyA 814/00**, que a continuación se detalla, modifica el Anexo XIII de la presente resolución.

BUENOS AIRES, 17 de noviembre de 2000

VISTO el Expediente N° 302/98 del Registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, la Resolución N° 1075 del 12 de diciembre de 1994 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA y sus modificatorias, y

CONSIDERANDO:

Que a fin de sintetizar la lectura de la Norma de Calidad para la Comercialización de Maní, se hace necesario incorporar a la resolución citada en el Visto los cuadros resúmenes de los Anexos XIII a, XIII b, XIII c, XIII d y XIII e.

Que con el objetivo de facilitar los cálculos por parte del usuario, también es menester incorporar las tablas de merma por secado a los Anexos XIII b y XIII c.

Que para una mejor interpretación del Anexo XIII a de la Norma de Calidad para la Comercialización de Maní, se hace necesario incorporar los dibujos ilustrativos correspondientes al punto 1.2. "Extracción de Muestras".

Que el área específica del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, ha evaluado lo antedicho y ha considerado necesaria la adecuación de la norma vigente a los fines mencionados.

Que el Consejo de Administración del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, se ha expedido favorablemente sobre el particular.

Que la DIRECCION DE LEGALES del AREA DE AGRICULTURA, GANADERA, PESCA Y ALIMENTACION de la DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto, en virtud de lo dispuesto en el Decreto N° 1450 del 12 de diciembre de 1996 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION  
RESUELVE:

Artículo 1° - Apruébanse los cuadros resúmenes de la Norma de Calidad para la Comercialización de Maní, correspondientes a los Anexos XIII a, XIII b, XIII c, XIII d y XIII e, que forman parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2° - Apruébanse las tablas de merma por secado de la Norma de Calidad para la Comercialización de Maní, correspondientes a los Anexos XIII b y XIII c, que forman parte integrante de la presente resolución.

Artículo 3° - Apruébanse las figuras descriptivas de la Norma de Calidad para la Comercialización de Maní, correspondiente al Anexo XIII a, que forman parte integrante de la presente resolución.

Artículo 4° - Incorpóranse a la Norma de Calidad para la Comercialización de Maní aprobada por la Resolución N° 1075 del 12 de diciembre de 1994 de la ex - SECRETARIA de AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, las disposiciones contenidas en los artículos precedentes.

Artículo 5° - La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial.

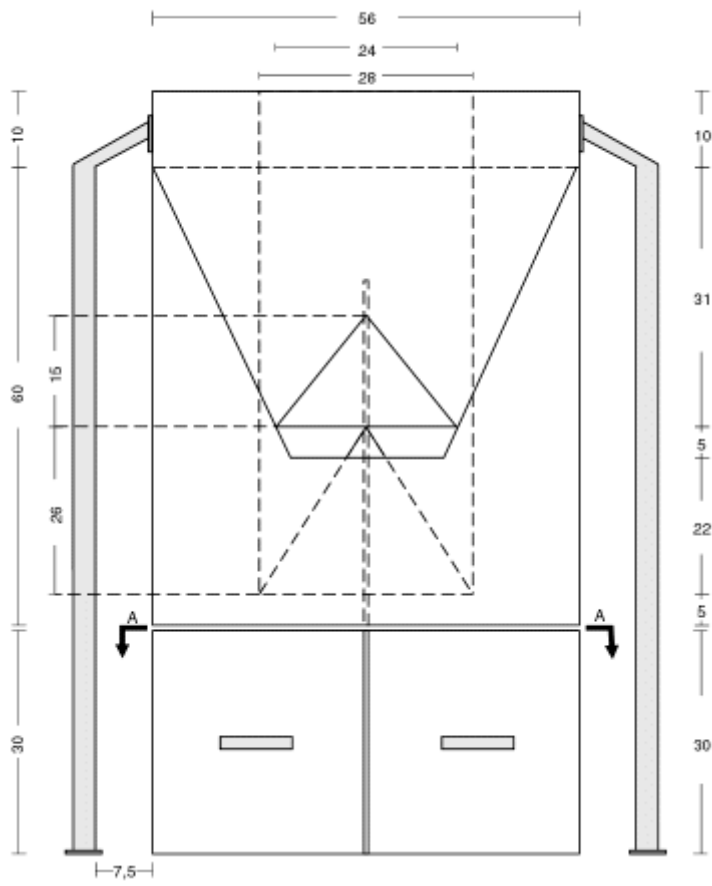
Artículo 6° - Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

RESOLUCION N° 814

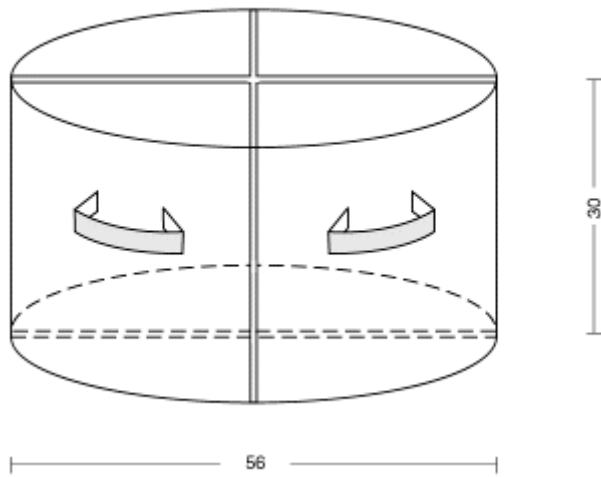
Antonio T. Berhongaray.



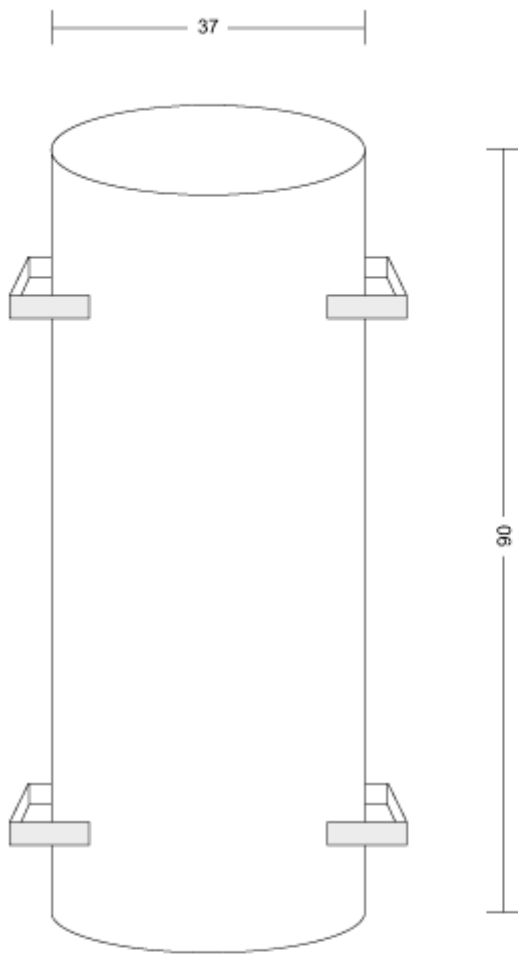
FIGURA I



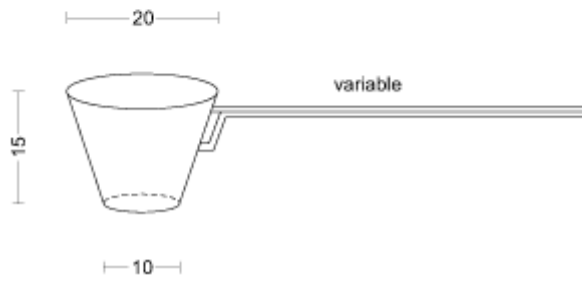
CORTE A - A



**Figura I**  
(CONTINUACION)



**Figura II**



**NORMA XIII - ANEXO A**

<b>RUBROS</b>	<b>BASES</b>	<b>TOLERANCIA DE RECIBO</b>	<b>REBAJAS</b>
<b>TIERRA</b>	<b>4,0 %</b>	<b>10,0 %</b>	<b>Para valores superiores a 4,0% y hasta el 8,0% se rebajará a razón del 2,0% por c/% o fracción proporcional. Para valores superiores al 8,0% y hasta el 10,0% se rebajará a razón del 3,0% por c/% o fracción proporcional.</b>
<b>CUERPOS EXTRAÑOS</b>	<b>4,0%</b>	<b>10,0 %</b>	<b>Para valores superiores a 4,0% y hasta el 7,0% se rebajará a razón del 1,5% por c/% o fracción proporcional. Para valores superiores al 7,0% y hasta el 10,0% se rebajará a razón del 2,5% por c/% o fracción proporcional.</b>
<b>GRANOS SUELTOS</b>	<b>-----</b>	<b>10,0 %</b>	<b>-----</b>

**ANEXO XIII b**

**MANI PARA INDUSTRIA DE SELECCION**

**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 (2,0 %).
- 2.2. Cuerpos extraños: Máximo DOS COMA CINCO POR CIENTO (2,5 %).
- 2.3. Granos pelados: Máximo DIEZ POR CIENTO (10,0 %).
- 2.4. Granos de otro color: Máximo CINCO POR CIENTO (5,0 %).
- 2.5. Granos con daño TIPO 1: Máximo DOS COMA 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 (6,0 %).
- 2.8. Granos quebrados y/o partidos: Máximo CINCO POR CIENTO (5,0 %).
- 2.9. Humedad: Máximo NUEVE POR CIENTO (9,0 %).
- 2.10. Insectos y/o arácnidos vivos: Libre.
- 2.11. Olores comercialmente objetables: Libre.
- 2.12. Revocado: 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 MILIMETROS (6,25 mm).
- 3.2. Rosado  
Tajo: SIETE COMA CINCO MILIMETROS (7,5 mm).

**4. DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES:**

- 4.1. Tierra: Se considera como tal a toda la tierra suelta, terrones, piedra 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 consideran 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 consideran como tales a:
- 4.6.1. Granos ardidos: 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 sápidos-aromáticas. Se consideran 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 violáceo.
- 4.7.2. Granos sucios: Se considera como tales a los granos que presentan 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.

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 KILOGRAMO (1 Kg) 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 GRAMOS (200 gr.) 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 GRAMOS (50 gr.) 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 GRAMOS (28,35 g.) 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.

### NORMAS DE COMERCIALIZACION DE MANI DESCASCARADO PARA INDUSTRIA DE SELECCION

#### NORMA XIII - ANEXO B -

<b>COLOR: DE ACUERDO AL COLOR DE SU TEGUMENTO EL MANI PARA INDUSTRIA DE SELECCION SE CLASIFICARA EN: COLORADO - ROSADO - ROSADO PALIDO</b>
<b>TOLERANCIAS DE RECIBO</b>
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.

**TABLA DE MERMA POR SECADO  
MANI PARA INDUSTRIA DE SELECCION**

% HUMEDAD	% MERMA	% HUMEDAD	% MERMA	% HUMEDAD	% MERMA
9,1	0,66	14,5	6,56	19,9	12,46
9,2	0,77	14,6	6,67	20,0	12,57
9,3	0,87	14,7	6,78	20,1	12,68
9,4	0,98	14,8	6,89	20,2	12,79
9,5	1,09	14,9	6,99	20,3	12,90

9,6	1,20	15,0	7,10	20,4	13,01
9,7	1,31	15,1	7,21	20,5	13,11
9,8	1,42	15,2	7,32	20,6	13,22
9,9	1,53	15,3	7,43	20,7	13,33
10,0	1,64	15,4	7,54	20,8	13,44
10,1	1,75	15,5	7,65	20,9	13,55
10,2	1,86	15,6	7,76	21,0	13,66
10,3	1,97	15,7	7,87	21,1	13,77
10,4	2,08	15,8	7,98	21,2	13,88
10,5	2,19	15,9	8,09	21,3	13,99
10,6	2,30	16,0	8,20	21,4	14,10
10,7	2,40	16,1	8,31	21,5	14,21
10,8	2,51	16,2	8,42	21,6	14,32
10,9	2,62	16,3	8,52	21,7	14,43
11,0	2,73	16,4	8,63	21,8	14,54
11,1	2,84	16,5	8,74	21,9	14,64
11,2	2,95	16,6	8,85	22,0	14,75
11,3	3,06	16,7	8,96	22,1	14,86
11,4	3,17	16,8	9,07	22,2	14,97
11,5	3,28	16,9	9,18	22,3	15,08
11,6	3,39	17,0	9,29	22,4	15,19
11,7	3,50	17,1	9,40	22,5	15,30
11,8	3,61	17,2	9,51	22,6	15,41
11,9	3,72	17,3	9,62	22,7	15,52
12,0	3,83	17,4	9,73	22,8	15,63
12,1	3,93	17,5	9,84	22,9	15,74
12,2	4,04	17,6	9,95	23,0	15,85
12,3	4,15	17,7	10,05	23,1	15,96
12,4	4,26	17,8	10,16	23,2	16,07
12,5	4,37	17,9	10,27	23,3	16,17
12,6	4,48	18,0	10,38	23,4	16,28
12,7	4,59	18,1	10,49	23,5	16,39
12,8	4,70	18,2	10,60	23,6	16,50
12,9	4,81	18,3	10,71	23,7	16,61
13,0	4,92	18,4	10,82	23,8	16,72
13,1	5,03	18,5	10,93	23,9	16,83

13,2	5,14	18,6	11,04	24,0	16,94
13,3	5,25	18,7	11,15	24,1	17,05
13,4	5,36	18,8	11,26	24,2	17,16
13,5	5,46	18,9	11,37	24,3	17,27
13,6	5,57	19,0	11,48	24,4	17,38
13,7	5,68	19,1	11,58	24,5	17,49
13,8	5,79	19,2	11,69	24,6	17,60
13,9	5,90	19,3	11,80	24,7	17,70
14,0	6,01	19,4	11,91	24,8	17,81
14,1	6,12	19,5	12,02	24,9	17,92
14,2	6,23	19,6	12,13	25,0	18,03
14,3	6,34	19,7	12,24		
14,4	6,45	19,8	12,35		

**MERMA POR MANIPULEO: ADICIONAR 0,25%**

### **ANEXO XIII c**

#### **MANI PARA INDUSTRIA ACEITERA**

##### **1. BASE DE COMERCIALIZACION:**

La compra-venta o depósito de maní para industria aceitera está sujeta a la siguiente base de comercialización:

- 1.1. Contenido de Materia Grasa sobre sustancia seca y limpia: CUARENTA Y CUATRO POR CIENTO (44,0 %).
- 1.2. Acidez de la Materia Grasa: UNO COMA CINCO POR CIENTO (1,5 %).
- 1.3. Tierra: CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5%).
- 1.4. Cuerpos Extraños: CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5%).

##### **2. TOLERANCIAS DE RECIBO:**

Las entregas de maní para industria aceitera quedan sujetas a las tolerancias de recibo que se establecen a continuación:

- 2.1. Tierra: DOS COMA CINCO POR CIENTO (2,5 %).
- 2.2. Humedad: NUEVE POR CIENTO (9,0 %).
- 2.3. Cuerpos Extraños: SEIS POR CIENTO (6,0 %).

##### **3. DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES:**

- 3.1. Contenido de Materia Grasa: Indica la cantidad de aceite y compuestos extractables, presentes en CIEN GRAMOS (100 g) de muestra seca y limpia, obtenido de acuerdo al método patrón o por cualquier otro método que de resultados equivalentes.
- 3.2. Acidez de la Materia Grasa: Es el valor que indica la cantidad de compuestos ácidos libres presentes, expresados como la cantidad de gramos de ácido oleico presentes en CIEN GRAMOS (100 g) de aceite, obtenido de acuerdo al método patrón o por cualquier otro método que de resultados equivalentes.
- 3.3. Tierra: Es toda partícula de tierra suelta, terrones, piedras o arena.
- 3.4. Cuerpos Extraños: Son todos aquellos granos o pedazos de granos que no sean de maní, así como cáscaras, tegumentos sueltos de maní, restos vegetales y toda otra materia inerte, excluida la tierra.

3.5. Humedad: Es el contenido de agua, expresado en por ciento al décimo, sobre muestra tal cual.

#### **4. RUBROS SUJETOS A ARBITRAJES:**

Las muestras que presenten granos revolcados en tierra o que por cualquier otra causa sean de calidad inferior, serán motivo de arbitrajes o descuentos sobre el precio.

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

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

#### **5. BONIFICACIONES Y REBAJAS:**

La compra-venta de maní industria queda sujeta a las bonificaciones y rebajas que se establecen a continuación:

5.1. Contenido de Materia Grasa: Previo a la liquidación de materia grasa se descontarán los kilos de cuerpos extraños y tierra y sobre el resultante (maní limpio) se procederá de la siguiente forma: Para valores superiores al CUARENTA Y CUATRO POR CIENTO (44,0 %) se bonificará a razón de UNO COMA CINCO POR CIENTO (1,5 %) por cada por ciento o fracción proporcional. Para valores inferiores al CUARENTA Y CUATRO POR CIENTO (44,0 %) se rebajará a razón de UNO COMA CINCO POR CIENTO (1,5 %) por cada por ciento o fracción proporcional.

5.2. Acidez de la Materia Grasa: Para valores superiores al UNO COMA CINCO POR CIENTO (1,5%) y hasta el TRES POR CIENTO (3,0 %) se rebajará a razón de DOS COMA CINCO POR CIENTO (2,5 %) por cada por ciento o fracción proporcional. Para valores superiores al TRES POR CIENTO (3,0 %) se rebajará a razón de TRES POR CIENTO (3,0 %) por cada por ciento o fracción proporcional.

5.3. Tierra: Para valores superiores al CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) y hasta el DOS COMA CINCO POR CIENTO (2,5 %) se rebajará a razón de DOS POR CIENTO (2,0 %) por cada por ciento o fracción proporcional. Para mercadería que exceda la tolerancia de recibo y hasta el CINCO POR CIENTO (5,0 %), se rebajará además a razón de DOS COMA CINCO POR CIENTO (2,5 %) por cada por ciento o fracción proporcional que exceda el DOS COMA CINCO POR CIENTO (2,5 %). Para valores superiores al CINCO POR CIENTO (5,0 %), se rebajará además el TRES POR CIENTO (3,0 %) por cada por ciento o fracción proporcional que exceda el CINCO POR CIENTO (5,0 %).

5.4. Cuerpos extraños: Para valores superiores al CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5%) y hasta el SEIS POR CIENTO (6,0 %) se rebajará a razón de UNO POR CIENTO (1,0 %) por cada por ciento o fracción proporcional.

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

#### **6. ARBITRAJES:**

Granos revolcados y otras causas de calidad inferior: Descuento sobre el precio de CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %), UNO POR CIENTO (1,0 %), UNO COMA CINCO POR CIENTO (1,5 %) y DOS POR CIENTO (2,0 %) según intensidad.

#### **7. MECANICA OPERATIVA PARA EL RECIBO DE LA MERCADERIA:**

De cada entrega se extraerá UNA (1) muestra representativa, por medio de la utilización de un cucharín o calador sonda, según acuerdo de partes.

7.1. Obtención de muestras con cucharín: Se utilizará UN (1) cucharín de una capacidad no inferior a QUINIENOS GRAMOS(500 g.), introduciéndolo en distintos sectores del flujo del grano, con la mayor frecuencia posible, en forma tal de realizar extracciones

periódicas y continuas durante la totalidad de la descarga. El peso de la muestra recogida en esta forma debe ser aproximadamente del UNO POR MIL (1 o/oo) del peso del lote, con un mínimo de DIEZ KILOGRAMOS (10 Kg).

7.2. Obtención de muestras con calador sonda: Se utilizará UN (1) calador sonda cuyas características permitan acceder a la totalidad de la masa de granos en profundidad, introduciéndolo en distintos puntos de la misma en forma tal de completar como mínimo, TRES (3) a CINCO (5) caladas por unidad. La muestra obtenida en esta forma se completará con material extraído de las boquillas durante la descarga, a fin de recoger, como mínimo DIEZ KILOGRAMOS (10 Kg) de muestra.

Una vez extraída la muestra original representativa del lote, se procederá en forma correlativa a efectuar las siguientes determinaciones:

7.2.1. Humedad: Se determinará de acuerdo a lo establecido en el ANEXO B punto 8.

7.2.2. 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 de recibo fijadas.

En caso de necesidad de cuantificar se realizará la determinación sobre una porción de TRESCIENTOS GRAMOS (300 g) representativa de la muestra original. A partir de la muestra original se procederá a homogeneizar y dividir, tantas veces como sea necesario, formándose las muestras finales representativas del lote, con un peso mínimo de UN KILOGRAMO (1 kg) cada una.

7.2.3. Insectos y/o arácnidos vivos: La presencia de un insecto o arácnido vivo o más en la muestra será motivo de rechazo de la mercadería.

#### **8. MECANICA OPERATIVA PARA LA DETERMINACION DE LA CALIDAD:**

Se procederá a separar de la muestra final mediante un homogeneizador y divisor de muestra, DOS (2) fracciones representativas de CIEN GRAMOS (100 g) cada una, sobre las cuales se determinarán los cuerpos extraños y la tierra, separando manualmente dichos defectos.

Los pesos de cada rubro en cada una de las fracciones se promediarán y se expresarán al décimo.

Posteriormente se determinarán los rubros de calidad restantes, cuyos méto dos patrones se indican en la NORMA XXVI (Metodologías varias), o la que en el futuro la reemplace.

### **NORMA DE COMERCIALIZACION DE MANI DESCASCARADO PARA LA INDUSTRIA ACEITERA NORMA XIII - ANEXO C**

<b>RUBROS</b>	<b>BASES</b>	<b>TOLERANCI A DE RECIBO</b>	<b>BONIFICACIONES</b>	<b>REBAJAS</b>
<b>Contenid o de Materia Grasa S.S.S. y L (1)</b>	<b>44 %</b>	<b>----</b>	<b>Para valores superiores a 44% a razón de 1,5% por cada por ciento o fracción proporcional.</b>	<b>Para valores inferiores a 44% a razón de 1,5% por cada por ciento o fracción proporcional (3)</b>
<b>Acidez de la Materia Grasa</b>	<b>1,5%</b>	<b>-----</b>	<b>NO CORRESPONDE</b>	<b>Para valores superiores a 1,5% y hasta 3% se rebajará a razón de 2,5% por cada por ciento o fracción proporcional. Para valores superiores a 3% se rebajará a razón de 3% por c/% o fracción proporcional.</b>

<b>Tierra</b>	<b>0,5%</b>	<b>2,5%</b>	<b>NO CORRESPONDE</b>	<b>Para valores superiores a 0,5% y hasta 2,5% se rebajará a razón de 2% por c/% o fracción proporcional. Para mercadería que exceda la tolerancia de recibo y hasta 5% , se rebajará además a razón de 2,5% por c/% o fracción proporcional. Para valores superiores al 5%, se rebajará además el 3% por c/% o fracción proporcional.</b>
<b>Cuerpos Extraños</b>	<b>0,5%</b>	<b>6,0%</b>	<b>NO CORRESPONDE</b>	<b>Para valores superiores a 0,5% y hasta el 6% se rebajará a razón de 1% por c/% o fracción proporcional.</b>
<b>Humedad</b>	<b>-----</b>	<b>9%</b>	<b>NO CORRESPONDE</b>	<b>(2)</b>

**LIBRE DE INSECTOS Y ARACNIDOS VIVOS**

(1) Sobre sustancia seca y limpia.

(2) Cuando la mercadería exceda la tolerancia de recibo para humedad (9%) se descontarán los gastos convenidos de secado y la merma correspondiente de acuerdo a la tabla oficial vigente.

(3) Previo a la liquidación de materia grasa se descontarán los kilos de cuerpos extraños y tierra, sobre el resultante (maní limpio) se efectuará la bonificación o rebaja.

ARBITRAJES: GRANOS REVOLCADOS EN TIERRA Y OTRAS CAUSAS DE CALIDAD INFERIOR:  
DESCUENTOS SOBRE EL PRECIO DE 0,5% - 1% - 1,5% Y 2% SEGÚN INTENSIDAD.

**TABLA DE MERMA POR SECADO  
MANI PARA INDUSTRIA ACEITERA**

<b>% HUMEDAD</b>	<b>% MERMA</b>	<b>% HUMEDAD</b>	<b>% MERMA</b>	<b>% HUMEDAD</b>	<b>% MERMA</b>
9,1	0,66	14,5	6,56	19,9	12,46
9,2	0,77	14,6	6,67	20,0	12,57
9,3	0,87	14,7	6,78	20,1	12,68
9,4	0,98	14,8	6,89	20,2	12,79
9,5	1,09	14,9	6,99	20,3	12,90
9,6	1,20	15,0	7,10	20,4	13,01
9,7	1,31	15,1	7,21	20,5	13,11
9,8	1,42	15,2	7,32	20,6	13,22
9,9	1,53	15,3	7,43	20,7	13,33
10,0	1,64	15,4	7,54	20,8	13,44
10,1	1,75	15,5	7,65	20,9	13,55
10,2	1,88	15,6	7,76	21,0	13,66
10,3	1,97	15,7	7,87	21,1	13,77

10,4	2,08	15,8	7,98	21,2	13,88
10,5	2,19	15,9	8,09	21,3	13,99
10,6	2,30	16,0	8,20	21,4	14,10
10,7	2,40	16,1	8,31	21,5	14,21
10,8	2,51	16,2	8,42	21,6	14,32
10,9	2,62	16,3	8,52	21,7	14,43
11,0	2,73	16,4	8,63	21,8	14,54
11,1	2,84	16,5	8,74	21,9	14,64
11,2	2,95	16,6	8,85	22,0	14,75
11,3	3,06	16,7	8,96	22,1	14,86
11,4	3,17	16,8	9,07	22,2	14,97
11,5	3,28	16,9	9,18	22,3	15,08
11,6	3,39	17,0	9,29	22,4	15,19
11,7	3,50	17,1	9,40	22,5	15,30
11,8	3,61	17,2	9,51	22,6	15,41
11,9	3,72	17,3	9,62	22,7	15,52
12,0	3,83	17,4	9,73	22,8	15,63
12,1	3,93	17,5	9,84	22,9	15,74
12,2	4,04	17,6	9,95	23,0	15,85
12,3	4,15	17,7	10,05	23,1	15,96
12,4	4,26	17,8	10,16	23,2	16,07
12,5	4,37	17,9	10,27	23,3	16,17
12,6	4,48	18,0	10,38	23,4	16,28
12,7	4,59	18,1	10,49	23,5	16,39
12,8	4,70	18,2	10,60	23,6	16,50
12,9	4,81	18,3	10,71	23,7	16,61
13,0	4,92	18,4	10,82	23,8	16,72
13,1	5,03	18,5	10,93	23,9	16,83
13,2	5,14	18,6	11,04	24,0	16,94
13,3	5,25	18,7	11,15	24,1	17,05
13,4	5,36	18,8	11,26	24,2	17,16
13,5	5,46	18,9	11,37	24,3	17,27
13,6	5,57	19,0	11,48	24,4	17,38
13,7	5,68	19,1	11,58	24,5	17,49
13,8	5,79	19,2	11,69	24,6	17,60
13,9	5,90	19,3	11,80	24,7	17,70

<b>14,0</b>	<b>6,01</b>	<b>19,4</b>	<b>11,91</b>	<b>24,8</b>	<b>17,81</b>
<b>14,1</b>	<b>6,12</b>	<b>19,5</b>	<b>12,02</b>	<b>24,9</b>	<b>17,92</b>
<b>14,2</b>	<b>6,23</b>	<b>19,6</b>	<b>12,13</b>	<b>25,0</b>	<b>18,03</b>
<b>14,3</b>	<b>6,34</b>	<b>19,7</b>	<b>12,24</b>		
<b>14,4</b>	<b>6,45</b>	<b>19,8</b>	<b>12,35</b>		

**MERMA POR MANIPULEO: ADICIONAR 0,25%**

**ANEXO XIII d  
MANI TIPO CONFITERIA**

**1. COLOR:**

De acuerdo al color de su tegumento, el maní tipo confitería se clasifica 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.

**NORMA XIII - ANEXO D**

**NORMA PARA LA COMERCIALIZACION DE MANI TIPO CONFITERIA**

<b>COLOR: DE ACUERDO AL COLOR DE SU TEGUMENTO, EL MANI TIPO CONFITERIA SE CLASIFICA EN: COLORADO - ROSADO - ROSADO PALIDO</b>			
<b>MAXIMAS TOLERANCIAS PARA CADA GRADO</b>			
<b>GRADO</b>	<b>GRANOS DAÑADOS %</b>		<b>CUERPOS EXTRAÑOS</b>
	TIPO 1	TIPO 2	(EXCLUIDO 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 (9,0 %).
- 2.2. Granos quebrados y/o partidos no revolcados: máximo CUATRO POR CIENTO (4,0 %).
- A partir del 1° de octubre y hasta el 1° de abril para rosado y rosado pálido, la tolerancia se amplía a SEIS POR CIENTO (6,0 %).
- 2.3. Insectos y/o arácnidos vivos: Libre.
- 2.4. Granos de otro color: máximo UNO POR CIENTO (1,0 %).
- 2.5. Revolcado: Libre.

2.6. Granos alterados en su presentación: máximo CINCO POR CIENTO (5,0 %).

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 revolcados 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 g.) 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 g.), 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 (5,0 %) 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 g.) 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 g.).

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.

**TABLA DE MERMA POR SECADO  
MANI TIPO CONFITERIA**

<b>% HUMEDAD</b>	<b>% MERMA</b>	<b>% HUMEDAD</b>	<b>% MERMA</b>	<b>% HUMEDAD</b>	<b>% MERMA</b>
9,1	0,66	14,5	6,56	19,9	12,46
9,2	0,77	14,6	6,67	20,0	12,57
9,3	0,87	14,7	6,78	20,1	12,68
9,4	0,98	14,8	6,89	20,2	12,79
9,5	1,09	14,9	6,99	20,3	12,90
9,6	1,20	15,0	7,10	20,4	13,01
9,7	1,31	15,1	7,21	20,5	13,11
9,8	1,42	15,2	7,32	20,6	13,22

9,9	1,53	15,3	7,43	20,7	13,33
10,0	1,64	15,4	7,54	20,8	13,44
10,1	1,75	15,5	7,65	20,9	13,55
10,2	1,88	15,6	7,76	21,0	13,66
10,3	1,97	15,7	7,87	21,1	13,77
10,4	2,08	15,8	7,98	21,2	13,88
10,5	2,19	15,9	8,09	21,3	13,99
10,6	2,30	16,0	8,20	21,4	14,10
10,7	2,40	16,1	8,31	21,5	14,21
10,8	2,51	16,2	8,42	21,6	14,32
10,9	2,62	16,3	8,52	21,7	14,43
11,0	2,73	16,4	8,63	21,8	14,54
11,1	2,84	16,5	8,74	21,9	14,64
11,2	2,95	16,6	8,85	22,0	14,75
11,3	3,06	16,7	8,96	22,1	14,86
11,4	3,17	16,8	9,07	22,2	14,97
11,5	3,28	16,9	9,18	22,3	15,08
11,6	3,39	17,0	9,29	22,4	15,19
11,7	3,50	17,1	9,40	22,5	15,30
11,8	3,61	17,2	9,51	22,6	15,41
11,9	3,72	17,3	9,62	22,7	15,52
12,0	3,83	17,4	9,73	22,8	15,63
12,1	3,93	17,5	9,84	22,9	15,74
12,2	4,04	17,6	9,95	23,0	15,85
12,3	4,15	17,7	10,05	23,1	15,96
12,4	4,26	17,8	10,16	23,2	16,07
12,5	4,37	17,9	10,27	23,3	16,17
12,6	4,48	18,0	10,38	23,4	16,28
12,7	4,59	18,1	10,49	23,5	16,39
12,8	4,70	18,2	10,60	23,6	16,50
12,9	4,81	18,3	10,71	23,7	16,61
13,0	4,92	18,4	10,82	23,8	16,72
13,1	5,03	18,5	10,93	23,9	16,83
13,2	5,14	18,6	11,04	24,0	16,94
13,3	5,25	18,7	11,15	24,1	17,05
13,4	5,36	18,8	11,26	24,2	17,16

13,5	5,48	18,9	11,37	24,3	17,27
13,6	5,57	19,0	11,48	24,4	17,38
13,7	5,68	19,1	11,58	24,5	17,49
13,8	5,79	19,2	11,69	24,6	17,60
13,9	5,90	19,3	11,80	24,7	17,70
14,0	6,01	19,4	11,91	24,8	17,81
14,1	6,12	19,5	12,02	24,9	17,92
14,2	6,23	19,6	12,13	25,0	18,03
14,3	6,34	19,7	12,24		
14,4	6,45	19,8	12,35		

**MERMA POR MANIPULEO: ADICIONAR 0,20%**

### **ANEXO XIII e MANI PARTIDO**

1. Para la comercialización de maní partido se establece un estándar integrado por TRES (3) grados y las siguientes especificaciones.

#### **NORMA DE CALIDAD PARA LA COMERCIALIZACION DE MANI PARTIDO NORMA XIII - ANEXO E**

<b>MAXIMAS TOLERANCIAS PARA CADA GRADO</b>						
	Granos dañados		Cuerpos extraños (excluido tierra) (%)	Tierra (%)	Grano entero (%)	Quebrado (%)
	Granos Quebrados % (1)	Materias Extrañas %				
	Tipo 1 (%)	Tipo 2 (%)				
1	1.5	0.5	0.1	0.1	6.0	4.0
2	2.0	1.0	0.2	0.2	8.0	5.0
3	2.5	2.0	0.3	0.3	10.0	6.0

Especificaciones comunes para todos los grados:

1.1. Humedad: Máximo NUEVE POR CIENTO (9,0%).

1.2. Revolcado: Libre.

1.3. Granos alterados en su presentación: Máximo CINCO POR CIENTO (5,0 %).

1.4. Insectos y/o arácnidos vivos: Libre.

1.5. Tierra: Máximo CERO COMA UNO POR CIENTO (0,1 %).

**2. FUERA DE ESTANDAR:**

La mercadería que exceda las tolerancias del Grado TRES (3) o que exceda las especificaciones indicadas en el punto 1., será considerada fuera de estándar. Asimismo todo lote que presente olores comercialmente objetables, o por cualquier otra causa sea de calidad inferior, también será considerado fuera de estándar.

**3. DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES:**

3.1. Grano entero: es aquél que no se presenta partido en mitades, presentando o no su tegumento adherido.

3.2. Grano quebrado: Es todo pedazo de grano, cualquiera sea su tamaño.

3.3. Granos dañados (Tipo 1 y Tipo 2), Cuerpos extraños, Tierra, Humedad, Revolcado, Granos alterados en su presentación, Insectos y/ o arácnidos vivos, olores comercialmente objetables y otras causas de calidad inferior, se encuentran definidos en el punto 4. del ANEXO B.

**4. 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.

**5. MECANICA OPERATIVA PARA LA DETERMINACION DEL GRADO:**

Sobre la totalidad de la muestra lacrada, que no deberá ser inferior a CUATROCIENTOS GRAMOS (400 g.), 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.

**6. 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.

**7. BONIFICACIONES Y REBAJAS:**

Las mismas se pactarán entre las partes.