

<b>Camara Arbitral de Cereales de Entre Rios</b>	<b>INSTRUCTIVO TECNICA DE LABORATORIO</b>		
	<b>INSTRUCTIVO DE ANALISIS LABORATORIO FISICO COMERCIAL MATERIAL COLZA "00"/ CANOLA</b>		
Código: I-012FC	Revisión N°: 01	Fecha de Edición: 13/04/2015	Página: 1 de 8

1.- Se entiende por Colza "00" o "doble cero", también conocida como "Canola", a los granos de las especies Brassica campestris (L) y Brassica napus (L), caracterizados por poseer un bajo contenido de ácido erúxico sobre la composición total de ácidos grasos en su materia grasa y un bajo contenido de glucosinolatos en grano.

**2.- BASES DE COMERCIALIZACION:**

La compra-venta de colza estará sujeta a las siguientes bases de comercialización:

2.1. Contenido de materia grasa: CUARENTA Y TRES POR CIENTO (43%) (sobre sustancia seca y limpia).

2.2. Acidez de la materia grasa: UNO POR CIENTO (1%).

2.3. Humedad: OCHO COMA CINCO POR CIENTO (8,5%).

**3.- TOLERANCIAS DE RECIBO:**

Las entregas de colza quedarán sujetas a las tolerancias de recibo que se establecen a continuación:

3.1. Acidez de la materia grasa: Máximo UNO COMA CINCO POR CIENTO (1,5%).

3.2. Cuerpos extraños: Máximo CINCO POR CIENTO (5%).

3.3. Insectos y/o arácnidos vivos: Libre.

3.4. Acido erúxico: Máximo DOS POR CIENTO (2%).

3.5. Glucosinolatos: Máximo VEINTE (20) micromoles /g de grano a OCHO COMA CINCO POR CIENTO (8,5%) de humedad.

<b>REDACTADO POR:</b>	<b>APROBADO POR:</b>	<b>PÁGINA</b>
Bioq. Guaglianone Ott, Gustavo A	Fernández Haydee	1 de 6

<b>Camara Arbitral de Cereales de Entre Rios</b>	<b>INSTRUCTIVO TECNICA DE LABORATORIO</b>		
	<b>INSTRUCTIVO DE ANALISIS LABORATORIO FISICO COMERCIAL MATERIAL COLZA "00"/ CANOLA</b>		
Código: I-012FC	Revisión N°: 01	Fecha de Edición: 13/04/2015	Página: 2 de 8

#### 4.- DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES:

4.1. **Materia grasa:** Es el valor que indica la cantidad de aceite y compuestos extractables, presentes en CIEN (100) gramos de muestra seca y limpia. La determinación se obtiene de acuerdo a lo puntualizado en la NORMA XXVI (Metodologías varias) o la que en el futuro la reemplace. 4.2. **Acidez:** Es el valor que indica la cantidad de ácidos grasos libres presentes, expresada

en gramos de ácido oleico presentes en CIEN (100) gramos de aceite, obtenidos de acuerdo al procedimiento citado en la NORMA XXVI (Metodologías varias) o la que en el futuro la reemplace.

4.3. **Cuerpos extraños:** Son aquellos granos o pedazos de granos que no sean de colza, así como todos los granos vanos, cáscara suelta y semillas extrañas y toda otra materia inerte.

4.4. **Humedad:** Es el contenido de agua, expresado en por ciento al décimo, sobre muestra tal cual, obtenido según el procedimiento citado en la NORMA XXVI (Metodologías varias) o la que en el futuro la reemplace.

4.5. **Acido erúxico:** Es el valor en porcentaje, que indica la cantidad de ácido erúxico que se encuentra en el total de ácidos grasos; obtenido según el método de cromatografía gaseosa de los metil ésteres de ácidos grasos Norma ISO 5508 /78 y 5509/78.

4.6. **Glucosinolatos:** Son los compuestos azufrados comprendidos en la fracción glucosídica del grano de colza, expresados en micromoles /gramo de grano base OCHO COMA CINCO POR CIENTO (8,5%) de humedad; obtenidos a través de cromatografía líquida (H.P.L.C. /Norma ISO/9167-1/92 u otro método que de resultados equivalentes.

4.7. **Insectos y arácnidos vivos:** Se consideran aquellos que afectan a los granos almacenados (gorgojos, carcomas, etc.)

<b>REDACTADO POR:</b> Bioq. Guaglianone Ott, Gustavo A	<b>APROBADO POR:</b> Fernández Haydee	<b>PÁGINA</b>  2 de 6
---	--	-----------------------------

<b>Camara Arbitral de Cereales de Entre Rios</b>	<b>INSTRUCTIVO TECNICA DE LABORATORIO</b>		
	<b>INSTRUCTIVO DE ANALISIS LABORATORIO FISICO COMERCIAL MATERIAL COLZA "00"/ CANOLA</b>		
Código: I-012FC	Revisión N°: 01	Fecha de Edición: 13/04/2015	Página: 3 de 8

**5.- MECANICA OPERATIVA PARA LA DETERMINACION DE CALIDAD:**

Previa homogeneización manual de la muestra lacrada, se procederá a separar, por cuarteo manual o bien mediante el uso de un homogeneizador y divisor de muestras, DOS (2) fracciones representativas de CINCUENTA (50) gramos cada una, sobre las cuales se determinarán las materias extrañas, separando manualmente dichos defectos.

La cantidad de materias extrañas de cada una de las porciones se promediarán y se expresarán al décimo en forma porcentual, relacionándolos con el peso de la muestra analizada. Los rubros de calidad restantes se determinarán, según la metodología descrita en la

NORMA XXVI (Metodologías varias), o la que en el futuro la reemplace.

**6. Anexos**

**NORMA DE CALIDAD PARA LA COMERCIALIZACION DE COLZA DOBLE "00"/  
CANOLA**

<b>REDACTADO POR:</b> Bioq. Guaglianone Ott, Gustavo A	<b>APROBADO POR:</b> Fernández Haydee	<b>PÁGINA</b>  3 de 6
---	--	-----------------------------

<b>Camara Arbitral de Cereales de Entre Rios</b>	<b>INSTRUCTIVO TECNICA DE LABORATORIO</b>		
	<b>INSTRUCTIVO DE ANALISIS LABORATORIO FISICO COMERCIAL MATERIAL COLZA "00"/ CANOLA</b>		
Código: I-012FC	Revisión N°: 01	Fecha de Edición: 13/04/2015	Página: 4 de 8

RUBROS	BASES	TOLERANCIA DE RECIBO	BONIFICACIONES	REBAJAS
Contenido de Materia Grasa S.S.S. y L (1)	43 %	----	Para valores superiores a 43% a razón de 1% por cada por ciento o fracción proporcional.	Para valores inferiores a 43% a razón de 1% por cada por ciento o fracción proporcional.
Acidez de la Materia Grasa	1,0%	1,5%	NO CORRESPONDE	Para valores superiores a 1% y hasta 1,5% a razón de 2,5% por cada por ciento o fracción proporcional.  Para valores superiores a 1,5% a razón de 5% por cada por ciento o fracción proporcional.
Cuerpos Extraños	----	5,0%	NO CORRESPONDE	Hasta la tolerancia de recibo (5%) a razón de 1% por cada por ciento o fracción proporcional.  Para valores superiores a 5% a razón de 1,5% por cada por ciento o fracción proporcional.
Humedad	8,5%	----	NO CORRESPONDE	(2)
Acido Erúico	----	2,0%	NO CORRESPONDE	Para contenidos superiores a 2% a razón de 2 puntos por cada por ciento o fracción proporcional.
Glucosinolatos	----	20,0 (3)	NO CORRESPONDE	Para contenidos superiores a 20 a razón de 1 punto por cada micromol en exceso.

#### LIBRE DE INSECTOS Y ARACNIDOS VIVOS

- (1) Sobre sustancia seca y limpia.
- (2) Cuando la mercadería exceda la base de humedad (8,5%) se descontará la merma correspondiente de acuerdo a las tablas establecidas por el IASCAV y que forman parte de la presente Norma de Clasificación.
- (3) En micromoles por gramo de grano base 8,5% de humedad.

REDACTADO POR:	APROBADO POR:	PÁGINA
Bioq. Guaglianone Ott, Gustavo A	Fernández Haydee	4 de 6

<b>Camara Arbitral de Cereales de Entre Rios</b>	<b>INSTRUCTIVO TECNICA DE LABORATORIO</b>		
	<b>INSTRUCTIVO DE ANALISIS LABORATORIO FISICO COMERCIAL MATERIAL COLZA "00"/ CANOLA</b>		
Código: I-012FC	Revisión N°: 01	Fecha de Edición: 13/04/2015	Página: 5 de 8

TABLA DE MERMA POR SECADO COLZA 00 - CANOLA

% HUMEDAD	% MERMA	% HUMEDAD	% MERMA	% HUMEDAD	% MERMA
8,6	0,65	12,6	5,00	16,6	9,35
8,7	0,76	12,7	5,11	16,7	9,46
8,8	0,87	12,8	5,22	16,8	9,57
8,9	0,98	12,9	5,33	16,9	9,67
9,0	1,09	13,0	5,43	17,0	9,78
9,1	1,20	13,1	5,54	17,1	9,89
9,2	1,30	13,2	5,65	17,2	10,00
9,3	1,41	13,3	5,76	17,3	10,11
9,4	1,52	13,4	5,87	17,4	10,22
9,5	1,63	13,5	5,98	17,5	10,33
9,6	1,74	13,6	6,09	17,6	10,43
9,7	1,85	13,7	6,20	17,7	10,54
9,8	1,96	13,8	6,30	17,8	10,65
9,9	2,07	13,9	6,41	17,9	10,76
10,0	2,17	14,0	6,52	18,0	10,87
10,1	2,28	14,1	6,63	18,1	10,98
10,2	2,39	14,2	6,74	18,2	11,09
10,3	2,50	14,3	6,85	18,3	11,20
10,4	2,61	14,4	6,96	18,4	11,30
10,5	2,72	14,5	7,07	18,5	11,41
10,6	2,83	14,6	7,17	18,6	11,52
10,7	2,93	14,7	7,28	18,7	11,63
10,8	3,04	14,8	7,39	18,8	11,74
10,9	3,15	14,9	7,50	18,9	11,85
11,0	3,26	15,0	7,61	19,0	11,96
11,1	3,37	15,1	7,72	19,1	12,07
11,2	3,48	15,2	7,83	19,2	12,17
11,3	3,59	15,3	7,93	19,3	12,28
11,4	3,70	15,4	8,04	19,4	12,39
11,5	3,80	15,5	8,15	19,5	12,50
11,6	3,91	15,6	8,26	19,6	12,61

REDACTADO POR: Bioq. Guaglianone Ott, Gustavo A	APROBADO POR: Fernández Haydee	PÁGINA 5 de 6
--	-----------------------------------	------------------

<b>Camara Arbitral de Cereales de Entre Rios</b>	<b>INSTRUCTIVO TECNICA DE LABORATORIO</b>		
	<b>INSTRUCTIVO DE ANALISIS LABORATORIO FISICO COMERCIAL MATERIAL COLZA "00"/ CANOLA</b>		
Código: I-012FC	Revisión N°: 01	Fecha de Edición: 13/04/2015	Página: 6 de 8

11,7	4,02	15,7	8,37	19,7	12,72
11,8	4,13	15,8	8,48	19,8	12,83
11,9	4,24	15,9	8,59	19,9	12,93
12,0	4,35	16,0	8,70	20,0	13,04
12,1	4,46	16,1	8,80	20,1	13,15
12,2	4,57	16,2	8,91	20,2	13,26
12,3	4,67	16,3	9,02	20,3	13,37
12,4	4,78	16,4	9,13	20,4	13,48
12,5	4,89	16,5	9,24	20,5	13,59

MERMA POR MANIPULEO: ADICIONAR 0.10 %

7. RESOLUCION: SAGyP 1075/94 (NORMA VIII)

8- GRILLA DE REVISION

Fecha	Revisión n°	Descripción de la Revisión
15/12/2014	00	Creación del documento
13/04/2015	01	Se eliminaron los puntos Mecánica operativa y Normas para la liquidación

9- COPIAS

**Original: Archivo CACERER**

**Copia: Laboratorio CACERER**

REDACTADO POR:	APROBADO POR:	PÁGINA
Bioq. Guaglianone Ott, Gustavo A	Fernández Haydee	6 de 6