

NORMA XIII
MANI

1.- CONCEPTO:

Se entiende por maní, a los efectos de la presente reglamentación a los frutos de la especie "Arachis hipogaea L."

2.- CLASIFICACION:

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 contiene.

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.

2.3.4. MANI PARTIDO (ANEXO E): Es aquel que por sus características de limpieza, sanidad y homogeneidad, adquiridas a través del proceso de selección, está en condiciones de consumo humano y se presenta partido en mitades de grano.

NORMA XIII - ANEXO A
MANI EN CAJA

1.- MECANICA OPERATIVA PARA EL RECIBO DE MANI EN CAJA

1.1. COMERCIALIZACION

El maní en cáscara 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.

1.2.4.1. 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 este 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 este, se ubican CUATRO (4) receptáculos móviles, que estando apareados cubren todo el círculo, y cuya función es recoger la mercadería cuarteada, (Ver figura anexa).

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 (1) kilogramo cada una.

2.- BASE DE COMERCIALIZACION:

La compra – venta de maní en caja quedará sujeta a la siguiente base de comercialización:

2.1 Tierra: CUATRO POR CIENTO (4%).

2.2 Cuerpos Extraños: CUATRO POR CIENTO (4%).

3.- TOLERANCIAS DE RECIBO:

3.1 **Tierra:** DIEZ POR CIENTO (10%).

3.2 **Cuerpos Extraños:** DIEZ POR CIENTO (10%).

3.3 **Granos sueltos:** DIEZ POR CIENTO (10%).

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 consideran como tales a las "pasas" (frutos inmaduros con cáscaras arrugadas y hundidas), 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.

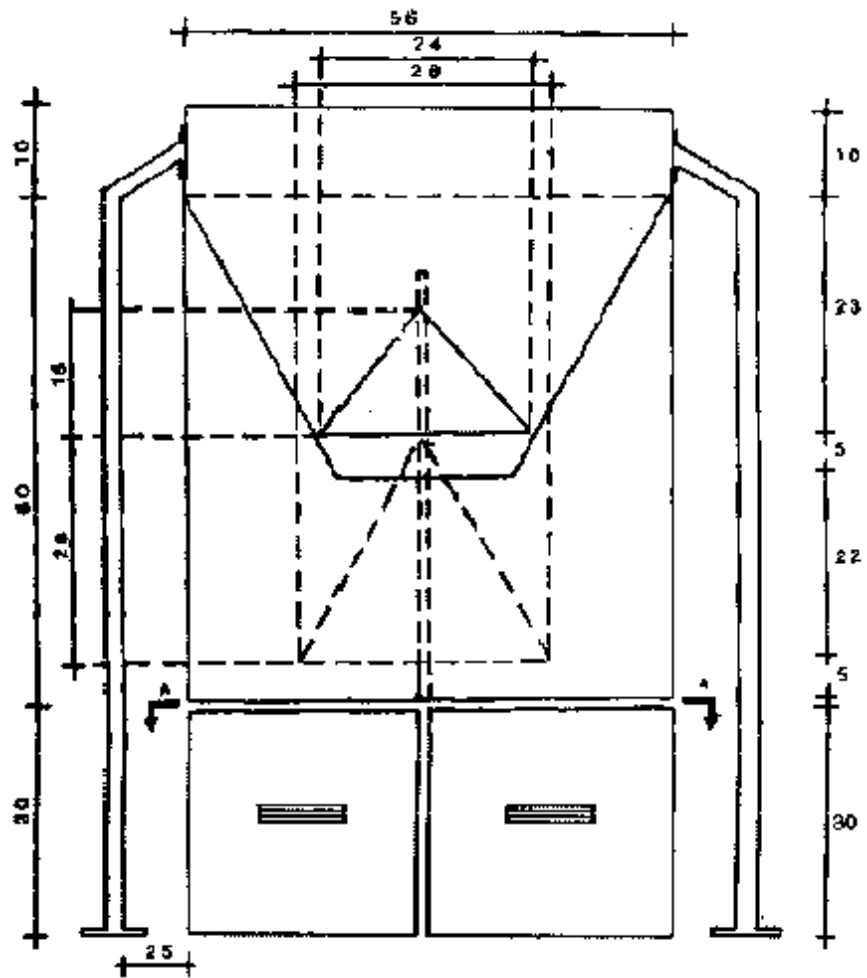
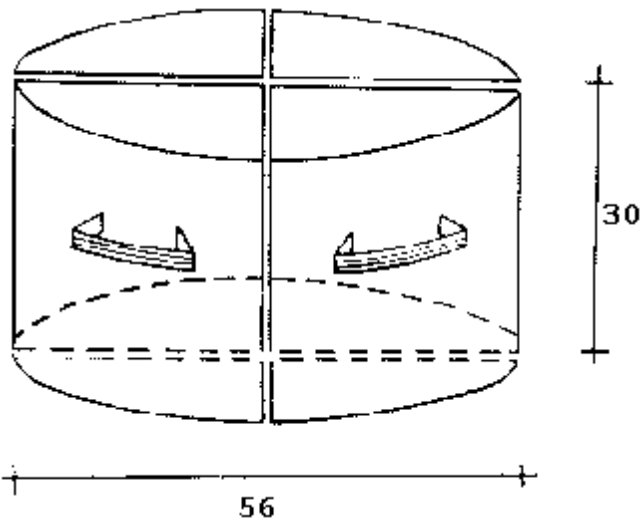
5.4. Se pesarán las cáscaras (5.1. y 5.3.), las cuales solo serán tenidas en cuenta a los fines porcentuales de peso de la muestra final.

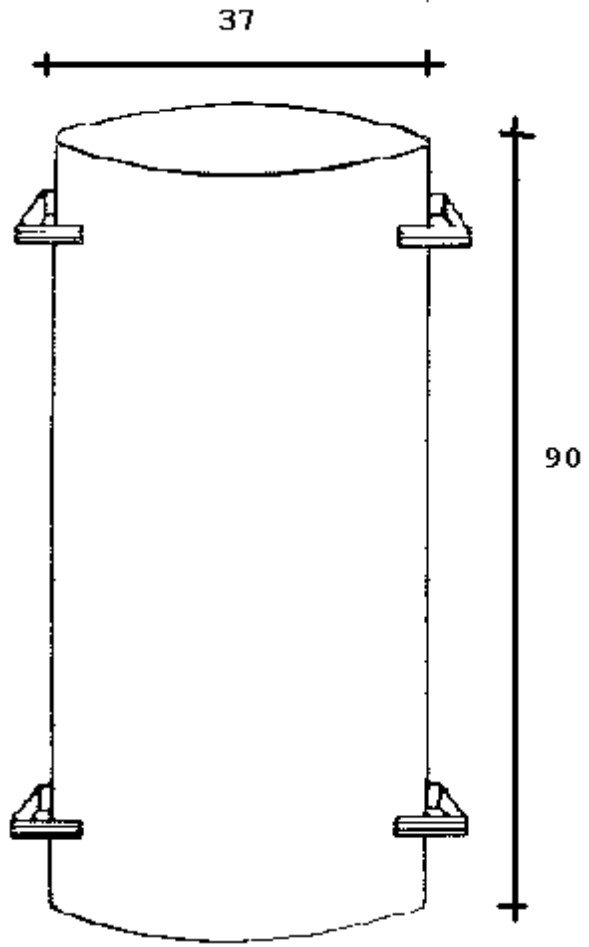
5.5. Los granos sueltos serán comercializados de común acuerdo entre las partes.

6.- REBAJAS

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

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





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 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 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.

NORMA XIII - ANEXO C
MANI PARA INDUSTRIA ACEITERA

1.- BASES DE COMERCIALIZACION:

La compra-venta o depósito de maní para industria aceitera está sujeta a las siguientes bases de comercialización:

1.1. **Contenido de materia grasa sobre sustancia seca y limpia:** CUARENTA Y CUATRO POR CIENTO (44%).

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%).

2.3. **Cuerpos Extraños:** SEIS POR CIENTO (6%).

3.- DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES:

3.1. **Contenido de Materia Grasa:** Indica la cantidad de aceite y compuestos extractables, presentes en CIEN (100) gramos de muestra seca y limpia, obtenido de acuerdo al método patrón o por cualquier otro método que de resultados equivalentes.

3.2. **Acidez de 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 (100) gramos 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, piedra 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%) 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%) se rebajarán 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%) 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%) se rebajará a razón de TRES POR CIENTO (3%) 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%) por cada por ciento o fracción proporcional. Para mercadería que exceda la tolerancia de recibo y hasta el CINCO POR CIENTO (5%), 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%), se rebajará además el TRES POR CIENTO (3%) por cada por ciento o fracción proporcional que exceda el CINCO POR CIENTO (5%).

5.4. **Cuerpos extraños:** Para valores superiores al CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5%) y hasta el SEIS POR CIENTO (6%) se rebajará a razón del UNO POR CIENTO (1%) 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 en tierra y otras causas de calidad inferior: Descuento sobre el precio de CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5%), UNO POR CIENTO (1%), UNO COMA CINCO POR CIENTO (1,5%) y DOS POR CIENTO (2%) 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 QUINIENTOS (500) gramos, introduciéndolo en distintos sectores del flujo de 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 ‰) del peso del lote, con un mínimo de DIEZ (10) kilogramos.

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 grano 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 (10) kilogramos 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 (300) gramos 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 (1) kilogramo cada una.

7.2.3. **Insectos y arácnidos vivos:** La presencia de UN (1) 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 (100) gramos 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 métodos patrones se indican en la NORMA XXVI (Metodologías varias), o la que en futuro la reemplace.

NORMA XIII - ANEXO D
NORMA PARA LA COMERCIALIZACION DE MANI TIPO CONFITERIA

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
	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:

- 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.