

## NORMA DE CALIDAD PARA LA COMERCIALIZACION DE MANI PARTIDO

### NORMA XIII - ANEXO E

MAXIMAS TOLERANCIAS PARA CADA GRADO						
	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:

- a. **Humedad:** Máximo NUEVE POR CIENTO (9,0%)
- b. **Revolcado en tierra:** Libre
- c. **Granos alterados en su presentación:** CINCO POR CIENTO (5,0%)
- d. **Insectos y arácnidos vivos:** Libre.

**Fuera de estándar:** La mercadería que exceda las tolerancias del grado 3 o que exceda las especificaciones comunes para todos los grados, 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.

### 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.