



MAGLIONE

H.NOS. & CÍA. S.A.

**NORMA DE CALIDAD PARA LA COMERCIALIZACION DE MAIZ
NORMA XII**

TIPOS: DURO (a) - DENTADO (b)									FUERA DE ESTANDAR	
COLOR: COLORADO - AMARILLO - BLANCO									La mercadería que exceda las tolerancias establecidas, que presenten olores objetables, granos amohosados que esté tratada con productos que alteren su condición natural , o cualquier otra causa de calidad inferior, será considerada fuera de estándar.	
G R A D O	Peso Hectolítrico Mínimo Kg./hl.	Tolerancias máximas para cada grado			TIPO %	COLOR %	GRANOS PICADOS %	HUMEDAD %		
		Granos Dañados %	Granos Quebrados % (1)	Materias Extrañas %						
1	75	3,00	2,00	1,00					DESCUENTOS SOBRE EL PRECIO	
2	72	5,00	3,00	1,50	5,00	5,00	3,00	14,5		Olores objetables (según intensidad) Desde 0,50% a 2,00%
3	69	8,00	5,00	2,00						
Descuento porcentual a aplicar por cada Kg. faltante de P.H. o sobre el porcentaje de excedente								Tarifa convenida y merma de secado y manipuleo	Granos amohosados (según intensidad) Desde 0,50% a 2,00%	
	1,00	1,00	0,25	1,00	0,25	0,25	1,00			
									CHAMICO	
									1,3 % de merma de peso y gastos. de zarandeo	

LIBRE DE INSECTOS Y ARACNIDOS VIVOS

Tolerancias de semillas de chamico (*Datura ferox*): 2 cada 100 gramos.

(1) Son aquellos pedazos de grano de maíz que pasen por una zaranda de agujeros circulares de 4,76 mm. de diámetro (+/- 0,013 mm.), excuídos los pedazos de granos de maíz dañado.

(a) Tipo Duro: se clasificarán en este tipo todos aquellos maíces cuyos granos sean de naturaleza córnea, predominantemente vítrea (más de la mitad de la constitución de su endosperma).

(b) Tipo Dentado: se clasificarán en este tipo aquellos maíces cuyos granos sean de naturaleza almidonosa (la mitad o más de la constitución de su endosperma) y presenten una hendidura pronunciada en la corona.