



MAGLIONE

HNOS. & CÍA. S.A.

**NORMA DE CALIDAD PARA LA COMERCIALIZACION DE TRIGO PAN
NORMA XX**

EL TIPO DURO ADMITIRA COMO MAXIMO UN 5% DE VARIEDADES SEMIDURAS												
G R A D O	Peso Hectolí -trico Mínimo Kg.	TOLERANCIAS MAXIMAS PARA CADA GRADO						Granos Picados %	Trébol de olor (Melilotus sp.) Semillas c/100 grs.	H U M E D A D %	Insectos y Arácnidos	Arbitrajes Establecidos Descuentos sobre el precio (Según intensidad)
		Materias Extrañas %	Ganos Dañados		Granos con Carbón %	Granos Panza Blanca %	Granos Quebrados y/o Chuzos (1) %					
			Granos ardidos y dañados por calor %	Total Dañados %								
1	79	0,20	0,50	1,00	0,10	15,00	0,50					Olores comercialmente objetables desde 0,5 a 2%.
2	76	0,80	1,00	2,00	0,20	25,00	1,20	0,50	8	14,0	LIBRE	
3	73	1,50	1,50	3,00	0,30	40,00	2,00					
Descuento porcentual a aplicar por c/kg. faltante de PH. o sobre el porcentaje de excedentes	2,0	1,0	1,5	1,0	5,0	0,5	0,5	2,0	2% de merma y gastos de zarandeo	Merma y gastos de secada	Gastos de fumigación	Punta sombreada por tierra desde 0,5 a 2% Revolcado en tierra desde 0,5 a 2%. Punta negra por carbón desde 1 a 6%.

LIBRE DE INSECTOS Y ARACNIDOS VIVOS

(1) Son todos aquellos granos o pedazos de granos de trigo pan que pasan por una zaranda de agujeros acanalados de 1,6 mm. de ancho por 9,5 mm. de largo, excluidos los granos o pedazos de granos de trigo pan dañados.