



NORMA DE CALIDAD PARA LA COMERCIALIZACION DE MAÍZ

TIPOS: DURO (A) - DENTADO (B)

FUERA DE ESTANDAR

COLOR: COLORADO - AMARILLO - BLANCO

GRADO	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	5,00	5,00	3,00	14,5
2	72	5,00	3,00	1,50				
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	1,00	1,00	0,25	1,00	0,25	0,25	1,00	Tarifa convenida y merma de secado y manipuleo

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.

DESCUENTOS SOBRE EL PRECIO

Olores objetables (según intensidad)
Desde 0,50% a 2,00%

Granos amohosados
(según intensidad) Desde 0,50% a 2,00%

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.), excuidos 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.