



TIPIFICACIÓN:

El maní se puede clasificar según su color, en rosado y colorado y según su granulometría.

Determinación de la Granulometría:

De acuerdo a su tamaño, el Maní Confitería será clasificado en distintas categorías según su gramaje. Las categorías mencionadas se identificarán en función del n° de granos de maní enteros contenidos en 28.35 gr. (una onza).

Podemos encontrar las siguientes granulometrías:

38/42
40/50
50/60
60/70
70/80
80/100
100/120

Ejemplo:

Si tengo 44 granos corresponde una granulometría de 40/50.
Si tengo 58 granos..... corresponde una granulometría de 50/60.
Si tengo 83 granos..... corresponde una granulometría de 80/100.