



MAÍZ

NORMA DE CALIDAD PARA LA COMERCIALIZACIÓN

Resolución SAGyP 1075/94 – Norma XII



WILLIAMS

AGROSERVICIOS

TIPOS DURO (1) / DENTADO (2)

COLOR: COLORADO / AMARILLO / BLANCO

FUERA DE ESTÁNDAR

Grado	Peso Hectolítrico	Tolerancias máximas para cada grado			Tipo	Color	Ganos picados	Humedad	La mercadería que exceda las tolerancias establecidas, que presente olores comercialmente objetables, granos amohosados, que esté tratada con productos que alteren su condición natural, o que por cualquier otra causa de calidad inferior, será considerada fuera de estándar.
		Granos dañados	Granos quebrados(2)	Materias extrañas					
	Mínimo kg/hl.	%	%	%	%	%	%	%	
1	75	3,00	2,00	1,00	5,00	5,00	3,00	14,5	Descuentos sobre el precio Olores objetables (según intensidad) desde 0,50% a 2,00% Granos amohosados (según intensidad) desde 0,50% a 2,00%
2	72	5,00	3,00	1,50					
3	69	8,00	5,00	2,00					
Descuento porcentual a aplicar por cada kgs. faltante de P.H. o sobre el % de excedente	1,00	1,00	0,25	1,00	0,25	0,25	1,00	Tarifa convenida y merma de secado y manipuleo	Chamico 1,3% de merma de peso y gastos de zarandeo.

Grado: dentro del tipo contratado el comprador debe recibir mercadería «Condición Cámara» dentro de cualquiera de los 3 grados establecidos en este estándar.

(1) **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).

(2) **Tipo Dentado:** se clasificarán en este tipo todos 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.

(3) Son aquellos pedazos de granos de maíz que pasen por una zaranda de agujeros circulares de 4,76 mm. de diámetro ($\pm 0,013$ mm.), excluidos los pedazos de granos de maíz dañados.



LIBRE DE INSECTOS Y/O ARÁCNIDOS VIVOS

BONIFICACIONES Y REBAJAS POR GRADO

GRADO 1: bonificación del 1,0%.

GRADO 2: sin bonificación ni rebaja.

GRADO 3: rebaja del 1,5%.

TOLERANCIAS DE SEMILLAS DE CHAMICO

(Datura ferox) 2 cada 100 gramos.

TAMAÑO REAL



COLOR COLORADO



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).

COLOR AMARILLO



COLOR BLANCO



TIPO: DENTADO

Se clasificarán en este tipo todos 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.

GRANOS BROTADOS

Son aquellos en los que se ha iniciado visiblemente el proceso de germinación. Tal hecho se manifiesta por una ruptura de la cubierta del germen, a través de la cual asoma el brote.



GRANOS FERMENTADOS

Comprende todo grano o pedazo de grano que presente una alteración en su color, como consecuencia de fermentaciones, sin llegar a la descomposición total del mismo.



GRANOS PODRIDOS

Comprende todo grano o pedazo de grano que presente una intensa alteración en su color como consecuencia de un estado más avanzado del fermentado, y en muchos casos con ruptura de su pericarpio.



GRANOS CALCINADOS

Comprende todo grano o pedazo de grano que ha variado su color natural a blanco opaco, y que muestra en su interior color y aspecto yesoso.



GRANOS CON VERDÍN

Comprende todo grano o pedazo de grano que presente manchas verdosas o azuladas en el escutelo, producidas por la acción de hongos.



GRANOS PICADOS

Son aquellos que presentan perforaciones causadas por el ataque de insectos o arácnidos.



GRANOS AMOHOSADOS

Se considera como tal a todo lote que presente una elevada proporción de granos que llevan moho adherido en la mayor parte de su superficie.



GRANOS QUEBRADOS

Son aquellos pedazos de granos de maíz que pasan por una zaranda como la descrita en la norma vigente.

