

QUADRO SINÓPTICO PARA A CLASSIFICAÇÃO DA CASTANHA DO BRASIL COM DESTINO A COMERCIALIZAÇÃO INTERNA

A – DOS GRUPOS:	B – DOS SUBGRUPOS:
I – Castanha em Casca	(Natural) (Desidratada) (Desidratada polida)
II – Castanha Descascada ou Beneficiada	(Amêndoa com película) (Amêndoa sem película) (brancheada)

C – DAS CLASSES

CASTANHA EM CASCA	NATURAL	DESIDRATADA E DESIDRATADA POLIDA, COLORIDA OU NÃO
Unidade em 453g.		
Extra Grande (extra-large)	Menos de 36	Menos de 46
Grande (large)	De 36 a 40	De 46 a 50
Semigrande (weak-large)	De 41 a 45	De 51 a 55
Extra média (extra-medium)	De 46 a 50	De 56 a 62
Média (medium)	De 51 a 58	De 57 a 68
Pequena (small)	Acima de 58	Acima de 68
TEOR DE UMIDADE: Compreendido entre 11% e 15%		

CASTANHA DESCASCADA OU BENEFICIADA	AMÊNDOA C/PELÍCULA E AMÊNDOA S/PELÍCULA (BRANCHEADA)
Unidade em 453g.	
Miudinha (tiny)	Acima de 180
Miúda (midget)	De 160 a 180
Pequena (small)	De 140 a 159
Média (medium)	De 115 a 139
Extra média (extra-medium)	De 102 a 114
Grande (large)	Menos de 102
Ferida (chipped)	-
Quebrada (broken)	-

D – DOS TIPOS

CASTANHA EM CASCA (Único Tipo)
Tolerância: Máximo de 10% de castanhas danificadas e/ou defeituosas, e 2% de impurezas próprias do produto para a castanha natural; sendo,, quando desidratada e desidratada polida, de 7% e 1%, no máximo, respectivamente.

CASTANHA DESCASCADA OU INDUSTRIALIZADA (Único tipo)
Tolerância: Máximo de 1% de impurezas próprias do produto para as amêndoas da I a IV Classe, sendo de 2% para as amêndoas da VII Classe (ferida) e da VIII Classe (quebrada).