

Caderno de Pós – Colheita

Produção Integrada de Maçã - PIM

Documento aprovado junto a IN nº 1, em 14/09/2006 – Válido para o ciclo 2007 – 2008

Caderno de Pós - Colheita
Produção Integrada de Maçã - PIM

Identificação:

Nome do produtor/empresa:-----

Endereço: -----

Município: Estado: CEP: -----

Telefone: Fax: E-mail -----

Número de Registro do Produtor/Empresa no CNPE: -----

Responsável Técnico:

Nome: -----

Endereço: -----

Município: Estado: CEP:

Telefone: Fax: E-mail

CREA -----

Controle de Recepção

IDENTIFICAÇÃO						
Cultivar						
Produtor/Parcela						
Data						
Tratamento pós-colheita						
ANÁLISE DE DEFEITOS (%)						
Russetting						
Dano Mecânico						
Lesão Aberta						
Lesão Cicatrizada Leve						
Lesão Cicatrizada Grave						
Ataque de Lagarta						
Dano de Lagarta Enroladeira						
Dano de Grafolita						
Presença de inseto						
Depressão Lenticelar/Bitter Pit						
Dano de Granizo						
Deformação						
Excesso de Maturação						
Fricção						
Mancha de Cochonilha						
Manchas de Doenças e Fitoxidez						
Picada de Mosca						
Podridão						
Queimadura de sol						
Rachadura Peduncular						
Sarna						
ANÁLISE DE QUALIDADE						
Extra						
Cat. I						
Cat. II						
Cat. III*						
Ind.*						
ANÁLISE DE MATURAÇÃO						
Firmeza (Lbs)						
S. S. T. (°Brix)						
ASSINATURA:						

OBS.: Dos caminhões que entrarem na empacotadora com frutas provenientes da PIM, deverá ser coletada, no mínimo, uma amostra por parcela por dia. O número de frutos por amostra será de 50 no mínimo. Para a determinação de teor de sólidos solúveis e firmeza de polpa serão utilizados 5 frutos por amostra.

Nas planilhas em formato eletrônico, o nome do responsável deverá ser digitado no campo de assinaturas.

*Categorias não passíveis de receber o selo da PIM para comercialização em mercado de frutas in natura.

Controle das Câmaras de Atmosfera Controlada

Cultivar:-----

Nº da Câmara:-----

Data	Hora	Temperatura Ambiente (°C)	CO ₂ (%)	O ₂ (%)	*Umidade Relativa do Ar (%)	Assinatura

*Frequência mensal (facultativo).

Nas planilhas em formato eletrônico, o nome do responsável deverá ser digitado no campo de assinaturas

Observações

--

Controle de Qualidade da Fruta Armazenada

Cultivar:

Câmara N °

Data de Fechamento:/...../.....

Data	Firmeza (Lbs.)	S. S. T. (°Brix)	Acidez (cmol/L)	% Murcha mento.	% Podridão	% Bitter Pit	% Podridão Carpelar	% Outros	Assinatura

OBS: Cada amostra deve conter entre 20 e 50 frutos.

Nas análises físico-químicas (Firmeza, Acidez, S.S.T.) que deverão ser realizadas mensalmente a partir do terceiro mês de armazenamento, o valor do resultado deve ser relativo à média de 20 frutos.

Essas análises devem ser realizadas após as frutas permanecerem 7 dias à temperatura ambiente (20 a 25°C).

Nas planilhas em formato eletrônico, o nome do responsável deverá ser digitado no campo de assinaturas

Controle da Fruta Armazenada
Laudo de Classificação de Maçãs

Data Análise: ____ / ____ / ____

Identificação								Média
Empresa								
Marca								
Cultivar								
Categoria								
Classe								
Lote								
Data Embalagem								
Peso Líquido								
Análise Qualidade								
Extra								
Cat. I								
Cat. II								
Cat. III*								
Industrial*								
Análise Defeitos								
Russeting								
Dano Mecânico								
Lesão Cicatrizada Leve								
Lesão Cicatrizada Grave								
Lesão Aberta								
Descoloração								
Mancha Doenças/Fitotoxidez								
Queimadura de Sol								
Rachadura Peduncular								
Podridão								
Podridão Carpelar Severa								
Bitter Pit/Mancha de Cortiça								
Sarna								
Dano de Geada								
Deformação								
Mancha Cochonilha								
Presença de Insetos								
Escaldadura								
Desidratação								
Senescência/Rachadura								
Congelamento								
Pingo de Mel Severo								
Degenerescência Severa								
Outros Defeitos								
Total Defeitos								

*Categorias não passíveis de receber o selo da PIM para comercialização em mercado de frutas in natura.

*Categorias não passíveis de receber o selo da PIM para comercialização em mercado de frutas in natura.
 Nas planilhas em formato eletrônico, o nome do responsável deverá ser digitado no campo de assinaturas

Controle e Registro de Reclamações

Data	Lote	Motivo	Providências Tomadas	Observações

Nas planilhas em formato eletrônico, o nome do responsável deverá ser digitado no campo de assinaturas.

Visitas de Inspeção (Informações de uso da OAC)

Observações
--

Observações

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Observações

.....

.....

.....

.....

.....

.....