

RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS MÍNIMOS PARA A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS

OBSERVAÇÃO: As informações a seguir são referenciais e foram adaptadas do Anexo III das IN's SARC Nºs. 02/2001 e 07/2002, ambas revogadas pela IN MAPA Nº 54/2011. Contemplam os materiais e equipamentos mínimos necessários de acordo com os padrões oficiais de classificação de cada produto.

1. ABACAXI:

- a) Mesa ou bancada de classificação;
- b) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- c) Estilete, faca ou colher;
- d) Refratômetro;
- e) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- f) Lacres.

2. ALGODÃO EM CAROÇO

- a) Régua graduada para medição de fibra;
- b) Determinador de umidade para fibras;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Mesa de classificação de cor preta fosca ou cinza escuro;
- e) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- f) Lacres.

3. ALGODÃO EM PLUMA:

- a) Ar condicionado;
- b) Iluminação artificial mediante a instalação de luminárias com lâmpadas fluorescentes, para que se tenha o efeito da luz do dia, com intensidade de luz entre 80 e 90 lumens, aferida por meio do aparelho luxímetro, posicionado sobre qualquer ponto da mesa de classificação.
- c) Móveis com a mesma cor das paredes ou pretos;
- d) Bancada ou mesa de cor preta fosca ou cinza escuro para exposição da pluma de algodão possuindo as seguintes dimensões:
 - Comprimento mínimo de 4,00 m;
 - Largura de 0,90 a 1,00 m;
 - Altura de 0,80 a 0,90 m.
- e) Temperatura ambiente em torno de 22°C;
- f) Umidade relativa do ar em torno de 75%;
- g) Exaustores instalados a uma altura de 0,60 a 1,00 m em relação ao piso, ou de forma que se garanta a salubridade do ambiente;
- h) Conjunto completo do Padrão Físico;
- i) Estante ou balcão para os padrões físicos;
- j) Fibrógrafo, Shirley Analyser e HVI;
- k) Sala de aclimatação das amostras;
- l) Sala de recepção das amostras;
- m) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- n) Lacres.

Obs. 1: A distância entre as luminárias e as paredes mais próximas, e a altura entre a luminária e a banca de classificação devem garantir a uniformidade da intensidade de luz exigida.

ANEXO I DA ORIENTAÇÃO TÉCNICA CGQV/DIPOV Nº 01/2012

Obs. 2: A tonalidade das paredes deve ser de cor cinza muito claro ou branco acinzentado (fosco).

Obs. 3: Teto falso igual à cor das paredes.

Obs. 4: Altura do piso ao teto de 2,80 a 3,10 m.

Obs. 5: Piso preferencialmente preto ou em cor que não interfira na classificação visual.

Obs. 6: O uniforme do classificador deverá ser de textura leve, de preferência de algodão, na cor cinza neutra.

4. ALHO:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- c) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- d) Lacs;
- e) Estilete;
- f) Grades de classificação de 32 a 56 mm de diâmetro ou paquímetro digital;
- g) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- h) Lacs.

5. ALPISTE:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais; com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;
- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Estilete;
- j) Peneira de crivos circulares de 1,6 mm
- k) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- l) Lacs.

6. AMENDOA DE CACAU – vide POC aprovado pelas IN's nºs 38/2008 e 57/2008

7. AMÊNDOA DA CASTANHA DE CAJU:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais; com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Coletor de amostras tipo PELICANO;
- e) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- f) Pinça com ranhuras nas pontas;
- g) Bandejas receptoras para 453 gramas de frutos;
- h) Guilhotina de mesa para corte;
- i) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- j) Lacs;

Obs.: Na classificação da Amêndoa da Castanha de Caju exige-se análise de micotoxina portanto deverá ser apresentado a lista do(s) Laboratório(s) credenciado(s) pelo MAPA para realização dessa análise.

8. AMENDOIM:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;

ANEXO I DA ORIENTAÇÃO TÉCNICA CGQV/DIPOV Nº 01/2012

- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;
- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Estilete;
- j) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- k) Lacs.

Obs.: Na classificação do amendoim exige-se análise de micotoxina portanto deverá ser apresentado a lista do(s) Laboratório(s) credenciado(s) pelo MAPA para realização dessa análise.

9. ARROZ:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- c) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- d) Engenho de provas com jogo de trieur;
- e) Paquímetro digital com precisão de 0,01 mm;
- f) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- g) Peneira com crivos circulares de 1,60 mm de diâmetro e peneira de furo oblongo de 1,75 x 20 a 22mm (um vírgula setenta e cinco milímetros por vinte e dois milímetros);
- h) Caladores e sondas;
- i) Homogeneizador;
- j) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- k) Pinça com ranhuras na ponta;
- n) Placas polarizadoras para classificação de arroz parboilizado;
- l) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- m) Lacs.

10. AVEIA:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão; com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Balança de peso hectolitro com peso padrão para calibragem e demais acessórios, incluindo fluxo regulador;
- e) Caladores e sondas;
- f) Homogeneizador;
- g) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- h) Pinça com ranhuras na ponta;
- i) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- j) Estilete;
- k) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- l) Lacs.

11 BANANA:

- a) Mesa ou bancada de classificação;
- b) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- c) Estilete;
- d) Paquímetro digital;
- e) Trena para medir curvatura do fruto
- f) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- g) Lacs.

ANEXO I DA ORIENTAÇÃO TÉCNICA CGQV/DIPOV Nº 01/2012

12 BATATA:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- c) Estilete;
- d) Grades de classificação de 33 a 85 mm de diâmetro ou paquímetro digital;
- e) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- f) Lacres.

13 CAFÉ BENEFICIADO GRÃO CRU:

- a) Mesa ou bancada ou móvel similar para a classificação física e mesa rotativa para provas de xícara;
- b) Banco ou cadeira para a mesa de classificação física e para a mesa de provas de xícara;
- c) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- d) Balança eletrônica de precisão que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- e) Jogos de peneiras de números 10 a 20 para os cafés “chatos” e de 08 a 13 para os cafés “mocas”;
- f) Descascador;
- g) Calador;
- h) Determinador de umidade;
- i) Torrador;
- j) Moinho;
- k) Bandejas metálicas com local para o cartão de identificação e capacidade aproximada de 300 gramas de café;
- l) Xícaras, em louça ou pirex transparente, com capacidade para 100 ou 150 ml;
- m) Fogão e Chaleiras;
- n) Colheres em forma de conchas, em prata ou aço inoxidável;
- o) Cuspideira;
- p) Prateleiras ou arquivo para guarda de amostra;
- q) Latas para amostra;
- r) Suprimento de água adequada aos testes;
- s) Coifa com instalação de exaustores;
- t) Cartolinas pretas, medindo 50 x 40 centímetros, etiquetas e lacres;
- u) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- v) Lacres.

14 CAFÉ TORRADO EM GRÃO E CAFÉ TORRADO E MOÍDO – AINDA NÃO DEFINIDO

15 CANJICA DE MILHO:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;
- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Peneiras com crivos circulares de 5,66 mm; 4,76 mm e 4,00 mm;
- j) Embalagem para acondicionamento de amostras;

k) Lacs.

16 CAROÇO DE ALGODÃO:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores para amostras e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador;
- g) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- h) Estilete;
- i) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- j) Lacs.

17 CASTANHA DE CAJU:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais; com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Coletor de amostras tipo PELICANO;
- e) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- f) Pinça com ranhuras nas pontas;
- g) Bandejas receptoras para 453 gramas de frutos;
- h) Guilhotina de mesa para corte;
- i) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- j) Lacs;

Obs.: Na classificação da Amêndoa da Castanha de Caju exige-se análise de micotoxina portanto deverá ser apresentado a lista do(s) Laboratório(s) credenciado(s) pelo MAPA para realização dessa análise.

18 CASTANHA DO BRASIL:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Determinador de umidade para castanha-do-Brasil;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Coletor de amostras tipo PELICANO;
- e) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- f) Pinça de inox com ranhuras nas pontas;
- g) Bandejas receptoras para 453 gramas de frutos;
- h) Guilhotina de mesa para corte;
- i) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- j) Lacs.

Obs.: Na classificação da castanha-do-brasil exige-se análise de micotoxina portanto deverá ser apresentado a lista do(s) Laboratório(s) credenciado(s) pelo MAPA para realização dessa análise.

19 CEBOLA:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- c) Estilete;
- d) Grades de classificação de 35 a 90 mm de diâmetro ou paquímetro digital;
- e) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- f) Lacs.

20 CENTEIO

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão; com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;
- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Estilete;
- j) Balança de peso hectolitro com peso padrão para calibragem e demais acessórios, incluindo fluxo regulador;
- k) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- l) Lacs.

21 CÊRA DE CARNAÚBA: Na classificação da Cera de Carnaúba exige-se análises físico-químicas portanto deverá ser apresentado a lista do(s) Laboratório(s) credenciado(s) pelo MAPA para realização dessas análises.

22 CEVADA INDUSTRIAL:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;
- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Estilete;
- j) Peneira com crivos oblongos de 2,20 e 2,50 mm de largura.
- k) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- l) Lacs;

Obs: Na classificação da cevada industrial exige-se análise de proteína e poder germinativo, portanto deverá ser apresentado a lista do(s) laboratório(s) credenciados pelo MAPA para realização de tal análise

23 CEVADA MALTEADA OU MALTE CERVEJEIRO / CEVADA PARA FINS CERVEJEIROS:

Na classificação da cevada malteada ou malte cervejeiro bem como para a cevada para fins cervejeiros exigem-se análises físico-químicas, portanto deverá ser apresentado a lista do(s) laboratório(s) credenciados pelo MAPA para realização de tais análises.

24 CRAVO DA INDIA:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;
- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Estilete;
- j) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- k) Lacs.

25 ERVILHA:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;
- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Estilete;
- j) Peneira de crivos circulares de 3,00 mm;
- k) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- l) Lacres.

26 FARELO DE SOJA:

Obs: Na classificação do farelo de soja exige-se a realização de análises físico-químicas, portanto deverá ser apresentado a lista do(s) laboratório(s) credenciados pelo MAPA para realização de tais análises

27 FARINHA DE MANDIOCA:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- c) Caladores e sondas;
- d) Homogeneizador;
- e) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- f) Pinça com ranhuras na ponta;
- g) Peneiras ABNT n^{os} 10, 18 e 200 com abertura de 2,0 ; 1,0 e 0,074 mm respectivamente e com diâmetro do aro de 20 cm.
- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- j) Lacres;

Obs: Na classificação da farinha de mandioca exige-se a realização de análises físico-químicas, portanto deverá ser apresentado a lista do(s) laboratório(s) credenciados pelo MAPA para realização de tais análises

28 FARINHA DE TRIGO: Na classificação da farinha de trigo exige-se a realização de análises físico-químicas, portanto deverá ser apresentado a lista do(s) laboratório(s) credenciados pelo MAPA para realização de tais análises:

29 FEIJÃO:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;
- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Estilete;

ANEXO I DA ORIENTAÇÃO TÉCNICA CGQV/DIPOV Nº 01/2012

- j) Peneira com crivos circulares de 5,00 mm de diâmetro e peneira com crivos oblongos com largura de 3,00 mm (três milímetros) e comprimento de 19,00 mm (dezenove milímetros);
- k) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- l) Lacres;

Obs.: Na classificação do feijão exige-se análise de micotoxina portanto deverá ser apresentado a lista do(s) Laboratório(s) credenciado(s) pelo MAPA para realização dessa análise.

30 FIBRA DE RAMI, JUTA, MALVA E SISAL

- a) Determinador de umidade para fibras;
- b) Régua graduada, trena ou metro para medição da fibra;
- c) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- d) Lacres.

31 FUMO EM CORDA:

- a) Mesa ou bancada para classificação;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;

32 GIRASSOL:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais; com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;
- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Estilete;
- j) Peneira de crivos circulares de 3,00 mm;
- k) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- l) Lacres.

33 GUARANÁ:

- a) Mesa ou bancada para classificação;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais; com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;
- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Estilete;
- j) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- k) Lacres.

Obs.: Na classificação do guaraná exige-se análises físico-químicas portanto deverá ser apresentado a lista do(s) Laboratório(s) credenciado(s) pelo MAPA para realização de tais análises.

34 KIWI:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- c) Estilete;
- d) Refratômetro;
- e) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- f) Lacres.

35 LENTILHA:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;
- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Estilete;
- j) Peneiras de crivos circulares de 3,00 mm, 5,00 mm e 6,00 mm de diâmetro;
- k) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- l) Lacres.

36 LINTER:

- a) Mesa ou bancada para classificação;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar.

37 MAÇÃ:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- c) Estilete;
- d) Penetrômetro;
- e) Jogo de anéis calibradores de 35 a 85 mm ou paquímetro digital;
- f) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- g) Lacres.

38 MAMÃO: vide POC aprovado pelas IN MAPA nº 04/2010

39 MAMONA

- a) Mesa ou bancada para classificação;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador e quarteador;
- f) Pinça;
- g) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- h) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- i) Lacres;

40 MILHO:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;

ANEXO I DA ORIENTAÇÃO TÉCNICA CGQV/DIPOV Nº 01/2012

- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Estilete;
- j) Peneiras com crivos circulares de 5,00 mm de diâmetro;
- k) Peneiras com crivos circulares de 3,00 mm de diâmetro;
- l) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- m) Lacs;

41 MILHO PIPOCA:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;
- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Estilete;
- j) Peneiras com crivos circulares de 4,00 mm de diâmetro;
- k) Sacos de papel Kraft com capacidade de 3,0kg e as seguintes características: espessura de 0,10 mm (zero vírgula dez milímetros) a 0,15 mm (zero vírgula quinze milímetros); gramatura de 43 (quarenta e três) a 45 g/m² (quarenta e cinco gramas por metro quadrado) e dimensões de 160,0 x 360,0 mm (cento e sessenta por trezentos e sessenta milímetros); devendo ser dobrada a parte superior dele a 10,0 cm (dez centímetros) abaixo de sua abertura;
- l) Forno de microondas de 27,0 (vinte e sete) litros, com as seguintes especificações técnicas: 900 w (novecentos watts) de potência e frequência das micro-ondas de 2.450 mhz (dois mil quatrocentos e cinquenta megahertz);
- m) proveta de 2000 ml (dois mililitros), com graduação de 20,0 ml (vinte mililitros);
- n) funil de metal de 22,0 cm (vinte e dois centímetros) de altura e 22,0cm (vinte e dois centímetros) de diâmetro na abertura superior.
- o) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- p) Lacs;

42 ÓLEO DE SOJA:

Obs: Na classificação da farinha de mandioca exige-se a realização de análises físico-químicas, portanto deverá ser apresentado a lista do(s) laboratório(s) credenciados pelo MAPA para realização de tais análises.

43 ÓLEO DE MENTA: vide POC aprovado pelas PORT. MA nº 271/1976

Obs.: Na classificação do óleo de menta exige-se análises físico-químicas portanto deverá ser apresentado a lista do(s) Laboratório(s) credenciado(s) pelo MAPA para realização de tais análises.

44 ÓLEO DE ALGODÃO, DE CANOLA, DE GIRASSOL, DE MILHO: vide POC aprovado pelas IN MAPA nº 49/2006

Obs.: Na classificação dos óleos acima citados exige-se análises físico-químicas portanto deverá ser apresentado a lista do(s) Laboratório(s) credenciado(s) pelo MAPA para realização de tais análises.

45 PÊRA:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- c) Estilete;
- d) Penetrômetro;
- e) Jogo de anéis calibradores de 35 a 85 mm ou paquímetro digital

ANEXO I DA ORIENTAÇÃO TÉCNICA CGQV/DIPOV Nº 01/2012

- f) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- g) Lacres.

46 PIMENTA-DO-REINO:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão; com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;
- h) Conjunto extrator soxhelet completo com bateria de extração para solvente
- i) Dessecador com sílica gel;
- j) Moinho simples para cereais;
- k) papel de filtro qualitativo de 125 mm de diâmetro;
- l) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- m) Lacres.

Obs.: Na classificação da pimenta-do-reino exige-se análises de salmonellas portanto deverá ser apresentado a lista do(s) Laboratório(s) credenciado(s) pelo MAPA para realização dessa análise.

47 PÓ CERÍFERO DE CARNAÚBA:

Obs.: Na classificação do pó cerífero de carnaúba exige-se análises físico-químicas portanto deverá ser apresentado a lista do(s) Laboratório(s) credenciado(s) pelo MAPA para realização de tais análises.

48 PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS CA MANDIOCA:

Obs.: Na classificação dos produtos amiláceos exige-se análises físico-químicas portanto deverá ser apresentado a lista do(s) Laboratório(s) credenciado(s) pelo MAPA para realização de tais análises.

49 RESÍDUOS DE SISAL:

- a) Determinador de umidade para fibras;
- b) Régua graduada, trena ou metro para medição da fibra.

50 SOJA:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;
- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Estilete;
- j) Peneira com crivos circulares de 3,00 mm de diâmetro.
- k) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- l) Lacres;

51 SORGO

- a) Mesa ou bancada para classificação;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador e quarteador;

ANEXO I DA ORIENTAÇÃO TÉCNICA CGQV/DIPOV Nº 01/2012

- f) Pinça;
- g) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- h) Peneiras com crivos circulares de 2,2 mm de diâmetro;
- i) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- j) Lacres.

52 TABACO EM FOLHA CURADO / TABACO EM FOLHA BENEFICIADO / TABACO ORIENTAL:

- a) Mesa ou bancada para classificação;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;

53 TOMATE:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- c) Estilete;
- d) Grades de classificação com diâmetros de 40 a 100 mm.
- e) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- f) Lacres;

54 TRIGO:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;
- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Estilete;
- j) Peneira com crivos oblongos nas dimensões de 1,75mm x 20,00mm, com espessura de chapa de 0,72 mm;
- k) Balança de peso hectolitro com peso padrão para calibragem e demais acessórios;
- l) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- m) Lacres.

55 TRITICALE - GRÃO:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão; com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;
- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Estilete;
- j) Balança de peso hectolitro com peso padrão para calibragem e demais acessórios, incluindo o fluxo regulador;
- k) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- l) Lacres;

56 TRITICALE –FARINHA: na classificação da farinha de triticale exige-se análises físico-químicas portanto deverá ser apresentado a lista do(s) Laboratório(s) credenciado(s) pelo MAPA para realização de tais análises.

57 TRITICALE SARRACENO:

- a) Mesa de classificação individual;
- b) Estufa ou outro aparelho que dê resultado similar;
- c) Balança eletrônica de precisão; com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- d) Caladores e sondas;
- e) Homogeneizador;
- f) Quarteador com no mínimo 16 canaletas;
- g) Pinça com ranhuras na ponta;
- h) Luminária de mesa dotada de lâmpadas frias;
- i) Estilete;
- j) Balança de peso hectolitro com peso padrão para calibragem e demais acessórios, incluindo o fluxo regulador.
- k) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- l) Lacres.

58 UVA FINA DE MESA e UVA RÙSTICA:

- a) Mesa ou bancada de classificação;
- b) Balança eletrônica de precisão, com painel digital que utilize, no mínimo, duas casas decimais, com capacidade de pesagem adequada ao produto;
- c) Estilete;
- d) Refratômetro
- e) Embalagem para acondicionamento de amostras;
- f) Lacres.