

**Caderno de Pós – Colheita**  
**Produção Integrada de Maçã - PIM**

**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 (%)						
Russeting						
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 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.

### Laudo de Classificação de Maçãs (continuação)

Análise de Acondicionamento								
Mistura de Cultivares								
Descalibre								
Análise Madurez **								
Firmeza (Lbs) **								
S. S. T. (°Brix) **								
Aprovação (S/N)								
Comentários e Resumo da Classificação:								
Local e Data: _____, ____ / ____ / ____								
Ass. Classificador _____								

\* Para análise de defeitos só é necessária a identificação para as categorias inferiores da categoria analisada.

\*\* As análises de firmeza e S.S.T (madurez) deverão ser feitas amostrando-se duas frutas por caixa avaliada.





**Visitas de Inspeção (Informações de uso da OAC)**

Observações ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	<b>Assinatura</b>  <b>Carimbo</b>  <b>Data</b>
--	--

Observações ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	<b>Assinatura</b>  <b>Carimbo</b>  <b>Data</b>
--	--

Observações ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	<b>Assinatura</b>  <b>Carimbo</b>  <b>Data</b>
--	--