

**PRODUÇÃO INTEGRADA DE  
ABACAXI**

**Caderno de Pós-colheita**

**Ano:**

**CADERNO DE PÓS-COLHEITA**  
**Produção Integrada de Abacaxi - PIA**

**IDENTIFICAÇÃO DA EMPACOTADORA**

Empacotadora:		
Produtor/Empresa:		
Endereço:		
Município:		Estado:
CEP:		Caixa Postal:
Tel.:	Fax:	E-mail
Nº de Registro da Empacotadora no CNPE:		

**RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Nome;		
CREA Nº:		CPF:
Endereço:		
Município:		Estado:
CEP:		Caixa Postal:
Tel:	Fax:	E-mail:

## CARACTERIZAÇÃO DA CASA DE EMBALAGEM

Tipo de galpão:		Altura do pé direito:	
Área total do galpão:		Área do primeiro piso:	
Número de linhas de processamento:		Número de tanques:	
Superfície total do espelho d'água:		Volume total dos tanques:	
Capacidade de estacionamento:		comprimento da linha:	
Tipo de estacionamento: cobertura:		piso:	altura:
Área de depósito e montagem de embalagens:			
Área de depósito coberto para frutas embaladas:			
Câmaras de armazenagem: número:		cubagem (m <sup>3</sup> ):	tipo:
Capacidade de armazenagem: caixas:		peso (kg):	

**Controle de Limpeza e Desinfecção Realizado na Casa de Embalagem**

Data	Local/Equipamento	Produto comercial	Concentração	Forma de aplicação	Observações

Responsável: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

## Controle de recepção

Nº Recepção	Data colheita	Data recepção	Produtor/ Empresa	Talhão	Variedade	Nº Frutos (1.000)

**Responsável:** \_\_\_\_\_ **Data:** \_\_\_\_\_

**Assinatura:** \_\_\_\_\_

### Planilha de análise tecnológica dos frutos

Nº Recepção	SST (º Brix)	Acidez	Relação SST/Acidez	Teor de Suco (%)

Responsável: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Produtos utilizados em pós-colheita, nos tanques de lavagem**

Data	Hora	Na água de lavagem				Observações
		Produto	Concentração g/1000L	Produto	Concentração mL/1000L	

Técnico responsável: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

### Germicidas utilizados em pós-colheita

Produtor/ Empresa (Talhão)	Data (dia/mês/ ano)	Produto utilizado			Forma de aplicação			Observações
		Nome comercial	Ingrediente ativo	Dose	Pulverização	Imersão	Nebulização	

Técnico responsável: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_



## Classificação e destino da fruta para exportação/containeres

Nº Recepção	Produtor/ Empresa (talhão)	Data (dia/mês/ano)		Número de frutos por caixa (por classe) <sup>1</sup>						Descarte (Nº de frutos)	Observações
				1	2	3	4	5	6		

<sup>1</sup>Instrução Normativa nº1, de 1º de fevereiro de 2002. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para a Classificação de Abacaxi - MAPA

Técnico responsável: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_



### Mapa de armazenagem das frutas embaladas

N° do lote	N° da câmara	Armazenagem				Fruta	
		Data	Tipo	°C	UR%	Classe	N° de caixas

**Responsável:** \_\_\_\_\_ **Data:** \_\_\_\_\_

**Assinatura:** \_\_\_\_\_





