

**Caderno de Pós-colheita da pimenta do reino**  
**Produção Integrada da Pimenta-do-Reino – PI – Pimenta-do-reino**

<b>CADERNO DE CAMPO DE COLHEITA E PÓS – COLHEITA DA PIMENTA-DO-REINO</b>			
<b>Nome do produtor/empresa</b>			
<b>Endereço</b>			
<b>Município</b>	<b>Estado</b>	<b>Cep</b>	<b>E-mail</b>
	<b>Telefone fixo</b>	<b>Celular</b>	

**CADERNO DE PÓS-COLHEITA  
PRODUÇÃO INTEGRADA DA PIMENTA-DO-REINO**

<b>PRODUÇÃO INTEGRADA DA PIMENTA-DO-REINO</b>		
<b>Responsável técnico</b>		
<b>Crea n°</b>	<b>CPF</b>	<b>Identidade</b>
<b>Endereço</b>		
<b>Telefone fixo</b>	<b>Celular</b>	
<b>E-mail</b>		



**CADERNO DE PÓS-COLHEITA**  
**PRODUÇÃO INTEGRADA DA PIMENTA-DO-REINO**                      **GALPÃO PARA BENEFICIAMENTO**

<b>Tipo de galpão: madeira ou alvenaria</b>	
<b>Tipo de cobertura do galpão:</b>	
<b>Altura do pé-direito:</b>	
<b>Tipo de piso (alvenaria):</b>	
<b>Condições de Luminosidade:</b>	
<b>Condições de Umidade:</b>	
<b>Condições de Ventilação:</b>	
<b>Estado de conservação da cobertura</b>	
<b>Lote:</b>	<b>Data de armazenamento:</b>

**CADERNO DE PÓS-COLHEITA  
PRODUÇÃO INTEGRADA DA PIMENTA-DO-REINO**

<b>GALPÃO DE PROCESSAMENTO E ARMAZENAMENTO EM PÓS – COLHEITA</b>		
<b>Área de depósito e ensacamento</b>	<b>Número de galpão</b>	<b>Cubagem do galpão (m<sup>3</sup>)</b>
<b>Capacidade de armazenagem (sacos)</b>	<b>Peso do saco (kg)</b>	

**CADERNO DE PÓS-COLHEITA**

## **PRODUÇÃO INTEGRADA DA PIMENTA-DO-REINO**

### **Produção Integrada da Pimenta do Reino**

#### **Armazenamento**

Depois de seca, a pimenta deve ser ventilada para eliminação de pedras, talos, pedaços de ramos, pimenta chocha e folhas secas. Em seguida, devem ser embaladas em sacos de polipropileno de 50 kg. As sacas devem ser guardadas em armazéns preferencialmente construídos de alvenaria, fechados para evitar a entrada de animais como ratos, morcegos e répteis, com boa ventilação e em boas condições de higiene. As sacas não devem ficar em contato direto com o chão, adequando o uso de estrados, para que não ocorra a contaminação por Salmonella e outros microrganismos. A pimenta pode permanecer nessas condições em torno de um ano.



## CONTROLE DE RECEPÇÃO

<b>Identificação</b>						
<b>Nº da carga</b>	<b>Data</b>	<b>Hora</b>	<b>Produtor/ Empresa</b>	<b>Parcela</b>	<b>Cultivar</b>	<b>Peso (kg)</b>

**OBS.: Cada lote/carga quando de uma mesma parcela que entrar na casa de embalagem provenientes da PI – Pimenta-do-Reino, deverá receber um número específico para a partida.**