

**Caderno de Pós-colheita**  
**Produção Integrada de Banana – PIB**

IDENTIFICAÇÃO DA CASA DE EMBALAGEM:

Nome da Casa de Embalagem: .....

Nome do produtor/Empresa : .....

Endereço: .....

Município: ..... Estado: ..... CEP: .....

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

Número de registro do produtor no CNPE: .....

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome: .....

CREA Nº: ..... CPF: .....

Endereço: .....

Telefone: ..... 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: número de cachos: ..... 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): .....

Câmaras climatizadoras: número: ..... cubagem (m<sup>3</sup>): .....

Capacidade de climatização: caixas: ..... peso (kg): .....

Gás indutor de maturação utilizado: .....

**ANO:** .....

**Produção Integrada de Banana – PIB**































## Produção Integrada de Bananas – PIB

### Lista para Verificação para Auditoria de Empacotadoras de Banana

#### Identificação

Empacotadora:	
Endereço:	
E-Mail:	Telefone:
Município:	Estado:
Nº de Registro da Empacotadora no CNPE:	
Responsável Técnico:	
Data da visita:	Horário

Questionamento	Requisito	S	N	P	Comentários
<b>1. Instalações</b>					
1.1. As instalações são adequadas ao processamento de bananas de PIB?	Obrigatório				
1.2. As áreas de processamento e de embalagem estão adequadamente separadas de banheiros e depósitos?	Obrigatório				
1.3. As frutas embaladas são armazenadas em locais seguramente separados das frutas de outros sistemas ou de frutas não embaladas?	Obrigatório				
1.4. A limpeza e organização da casa de embalagem e de seus arredores condizem com o sistema de produção integrada de banana?	Obrigatório				
1.5. Existem registros no caderno de pós-colheita da limpeza e desinfecção realizada nos equipamentos e nas áreas de embalagem e de armazenagem?	Obrigatório				
<b>2. Rastreabilidade</b>					
2.1. As cargas são identificadas antes de entrarem na casa de embalagem?	Obrigatório				
2.2. As etiquetas apresentam todas as informações necessárias sobre a procedência da fruta?	Obrigatório				
2.3. São realizadas amostragens das frutas que entram na casa de embalagem, registrando no caderno de pós-colheita o controle de recepção?	Opcional				

2.4. As frutas de produção integrada que são transportadas conjuntamente com outros sistemas de produção, estão devidamente identificadas e separadas no veículo de transporte?	Obrigatório				
2.5. As frutas de produção integrada que são armazenadas conjuntamente com outros sistemas de produção, estão devidamente identificadas e separadas na câmara fria?	Obrigatório				
2.6. As frutas da produção integrada são classificadas e embaladas separadamente das de outros sistemas de produção?	Obrigatório				
<b>Questionamento</b>	<b>Requisito</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>P</b>	<b>Comentários</b>
2.7. Os processos de pré-classificação, classificação e embalagem permitem manter a identidade da procedência da fruta?	Obrigatório				
2.8. A identificação dos paletes ou das caixas permitem verificar a procedência da fruta ?	Obrigatório				
2.9. Existe identificação nos paletes que são formados por caixas provenientes de mais de um pomar ou parcela?	Obrigatório				
2.10. Existem registros no caderno de pós-colheita do acompanhamento da qualidade da fruta armazenada em atmosfera controlada?	Obrigatório				
<b>3. Classificação e Embalagem</b>					
3.1. Existe um profissional treinado de acordo com o regulamento técnico específico para a cultura da banana, atendendo o estabelecido na lei nº 9.972?	Obrigatório				
3.2. Existem registros no caderno de pós-colheita dos diversos lotes embalados diariamente?	Obrigatório				
3.3. As frutas embaladas estão de acordo com o estabelecido nas normas específicas de classificação?	Obrigatório				
<b>4. Agroquímicos</b>					
4.1. Os tratamentos realizados na fruta, nos tanques de lavagem, são os recomendados para este fim e estão registrados no caderno de pós-colheita?	Obrigatório				

4.2. As frutas que foram tratadas com fungicidas, receberam tratamentos com produtos recomendados e não foram comercializadas dentro do período de carência?	Obrigatório				
4.3. Existem quaisquer produtos armazenados na casa de embalagem, que não aqueles recomendados para uso em pós-colheita da banana?	Obrigatório				
4.4. As embalagens dos agroquímicos têm destino adequado?	Obrigatório				