CADERNO DE PÓS – COLHEITA
Produção Integrada de Melão

Registro da Empacotadora no CNPE:

Identificação		
Empacotadora:		
Endereço	Rua/Avenida/Praça:	
	Município:	UF:
	CEP:	Caixa Postal:
	Telefone :( )	Fax: ( )
	e-mail:	

Responsável Técnico		
Nome:		
Endereço	Rua/Avenida/Praça:	
	Município:	UF:
	CEP:	Caixa Postal:
	Telefone:( )	Fax: ( )
	e-mail:	
Registro no CREA Nº		Data: _____/_____/_____

Identificação							
Produtor							
Código do Produtor							
Híbrido/Variedade							
N° da Parcela							
N° do Romaneio							
N° de Caixas							
Peso Total							
N° do Lote							
N° da Amostra*							
Encarregado da Colheita							
Encarregado da Recepção							
Análise de Defeitos (%)							
Deformação							
Queimadura de Sol							
Mancha Branca (casca)							
Lesão cicatrizada							
Lesão não cicatrizada							
Podridão (bactéria)							
Podridão (talo)							
Presença de Fungos							
Maturação Excessiva							
Fruto Imaturo							
Fruto Murcho							
Rachadura na inserção floral							
Mancha de virose							
Danos de lagarta							
Semente solta (interno)							
Manchas na casca							
Injúria mecânica							
Análise de Qualidade							
Categoria I							
Categoria II							
Categoria III							
Granel							
Análise de Maturação							
Firmeza (N)							
S.S.T. (°Brix)							
Responsável Técnico:							

*De cada parcela que entrar na empacotadora com frutos provenientes da produção integrada de melão deverá ser coletada uma amostra para análise.

Controle de Tratamento Pós-Colheita dos Frutos

Data	Lote	Nome Comercial	Principio Ativo	Dose i.a.*/100 L	Forma de Aplicação	Tempo (minuto)	Responsável	Observação

*i.a. = Ingrediente ativo

Controle de Embalagem das Frutas

Data	Lote	Código Produtor	Quantidade (Nº Caixas)	Controle de Selos			N° Palete	Responsável
				N° Inicial	N° Final	Total		

Controle do Resfriamento Rápido das Frutas

Data	Lote	Paletes Nº	Temperatura Inicial (°C)	UR Inicial (%)	Temperatura Final (°C)	UR Final (%)	Tempo (h)	Responsável

Controle do Armazenamento das Frutas

Data de Entrada	Lote	N° da Amostra	Forma Armazenamento	Quantidade (Caixas)	Data Provável de Saída	Destino (Cliente)	Responsável	Observações

Controle da Câmara Fria

Data	Hora	Temperatura (°C)	U.R. (%)	Responsável	Observações

Controle Diário de Qualidade (Amostra) Data: _____ / _____ / _____

N° da Amostra:

Produtor:
Código do Produtor:
Cultivar:
Lote:
Data de armazenamento:

Tratamento pós-colheita:

Tipo	Peso da Caixa				Média	Firmeza				Média	ºBrix				Média	Qualidade				Aprovado/ Reprovado	Responsável	Observação

N° da Amostra:

Produtor:
Código do Produtor:
Cultivar:
Lote:
Data de armazenamento:

Tratamento pós-colheita:

Tipo	Peso da Caixa				Média	Firmeza				Média	ºBrix				Média	Qualidade				Aprovado/ Reprovado	Responsável	Observação

Controle dos Frutos Expedidos pela Empacotadora

Data	Lote Nº	Paletes Nº	Controle de Selos			Forma de Transporte	Destino Cliente	Data Provável de Chegada	Responsável
			N° Inicial	N° Final	Total				

mpeza e Desinfecção Realizados na Empacotadora

Local	Atividade (Operação)	Produto Utilizado	Dose (Litros)	Forma de Aplicação	Responsável	Observação

Aferição de Instrumentos

BALANÇA

Data	Peso	Leitura	Responsável	Observações

Aferição de Instrumentos

REFRATÔMETRO

Instrumento (Nº)	Concentração Padrão	Leitura	Responsável	Observações

Aferição de Instrumentos: _____

Instrumento (Nº)	Referência	Leitura	Responsável	Observações

Ficha de Registro da Atividade de Roedores

Data	Nº da Ratoeira	Atividade		Nº de Roedores Encontrados	Responsável	Observações
		Sim	Não			

Controle de Acidente de Trabalho e Saúde do Trabalhador

Data	Hora	Função	Local do Acidente	Gravidade *	Destino do Acidentado	Responsável	Observações

* Gravidade: 1 - Muito Grave: 2 - Grave; 3 - Leve.

Descrição do Acidente: