

PRODUÇÃO INTEGRADA DE PÊSSEGO – NTEPIP

Caderno de Pós-Colheita

SEÇÃO 3

ANO: _____

Caderno de Pós-Colheita Empacotadora

PRODUÇÃO INTEGRADA DE PÊSSEGO – NETPIP

Caderno de Pós-colheita Empacotadora

Identificação

Empacotadora:	_____
Endereço:	_____
Município:	_____ Estado: _____ CEP: _____
e-mail:	_____ Telefone: _____ Fax: _____
Nº de Registro da empacotadora no CNPE:	_____
Data da visita:	_____ Horário: _____

Responsável Técnico da Empacotadora

Nome:	_____
Endereço:	_____
Município	_____ Estado: _____ CEP _____
e-mail:	_____ Telefone: _____ Fax: _____
CREA nº:	_____
Carteira de capacitação PIP:	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
Data:	_____

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO REALIZADAS NA EMPACOTADORA

Local	Data	Produto	Dosagem (g.100L ⁻¹)	Forma de aplicação	Assinatura

CONTROLE NA RECEPÇÃO

Identificação	Data de Recebimento			
Código da parcela				
Cultivar				
Nº de caixas				
Peso total				
Nº do lote na empresa				
Análise de defeitos (%)				
Verde				
Sobremaduro				
Bacteriose				
Sarna				
Podridões				
Caroço partido				
Injúria mecânica				
Dano de grafolita				
Dano de mosca				
Dano de gorgulho				
Outros danos				
Análise de qualidade – mesa				
Tipo I (diâmetro ≥ 57mm)	■	■	■	■
Tipo II (diâmetro 47 a < 57 mm)	■	■	■	■
Tipo III (diâmetro 44 a < 47 mm)	■	■	■	■
Análise de maturação				
Firmeza média (lb)*				
SST médio (°Brix)*				
DESTINO (Armazenagem/mercado)				
Observações				
ASSINATURA				

Obs.: De cada caminhão que entrar na indústria/empacotadora, com frutas provenientes da PIP, deverá ser coletada uma amostra de, aproximadamente, 18 kg de cada produtor.

* 20 frutas por amostra

MAPA DA FRUTA ARMAZENADA

Data	Nº da câmara	Capacidade (t)	Nº de amostra	Temperatura (°C)	Umidade relativa (%)	Assinatura responsável
Observações						

AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS

Data	Instrumento	Referência	Leitura	Responsável	Observações

CONTROLE DE QUALIDADE DA FRUTA ARMAZENADA

Câmara N° _____

Lote	Data	Firmeza (kg)	SST (°Brix)	Podridão (%)	Farinosidade (%)	Escurecimento interno (%)	Outros Danos (%)	Assinatura

Obs.: Cada amostra deve conter 20 frutas.
 Nas análises físico-químicas (firmeza e SST), o valor deve ser a média de 20 frutas.
 Esta análise deve ser realizada após as frutas permanecerem 2 dias à temperatura ambiente (20 a 25°C)

LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO DE PÊSSEGOS DE MESA PARA EXPEDIÇÃO

Data de análise: ___ / ___ / ___

IDENTIFICAÇÃO							MÉDIA	
Empacotadora								
Marca								
Cultivar								
Lote								
Data de embalagem								
Peso líquido caixa (kg)								
ANÁLISE DE QUALIDADE								
Tipo I (diâmetro ≥ 57 mm)								
Tipo II (diâmetro 47 a < 57 mm)								
Tipo III (diâmetro 44 a < 47 mm)								
ANÁLISE DE DEFEITOS (%)								
Desidratação								
Congelamento								
Farinosidade								
Podridões								
Escurecimento interno								
Danos mecânicos								
ANÁLISE DE MATURAÇÃO								
Firmeza (Lb)								
SST (°Brix)								
EMBALAGEM								
Caixas paletizadas (S/N)								
APROVAÇÃO (S/N)								
COMENTÁRIOS								
Local, data e assinatura								

SEÇÃO 4

ANO: _____

Caderno de Pós-colheita Indústria

PRODUÇÃO INTEGRADA DE PÊSSEGO – NTEPIP

Caderno de Pós-colheita Indústria

Identificação

Produtor/Indústria:	_____
Endereço:	_____
Município:	_____ Estado: _____ CEP : _____
e-mail :	_____ Telefone: _____ Fax : _____
Nº de Registro da empacotadora no CNPE:	_____
Data da visita:	_____ Horário: _____

Responsável Técnico da Empresa

Nome:	_____
Endereço:	_____
Município	_____ Estado: _____ CEP _____
e-mail:	_____ Telefone: _____ Fax: _____
CREA nº:	_____
Carteira de capacitação PIP:	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
Data:	_____

PLANILHA DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO REALIZADAS NA INDÚSTRIA

Local	Data	Produto	Dosagem (g.100L⁻¹)	Forma de aplicação	Assinatura

CONTROLE NA RECEPÇÃO

Identificação	Data de Recebimento			
Código da parcela				
Cultivar				
N° de caixas				
Peso total				
N° do lote na empresa				
Análise de defeitos (%)				
Verde				
Sobremaduro				
Bacteriose				
Sarna				
Podridões				
Caroço partido				
Injúria mecânica				
Dano de grafolita				
Dano de mosca				
Dano de gorgulho				
Outros danos				
Análise de qualidade – indústria				
Tipo I (diâmetro ≥ 57 mm)				
Tipo II (diâmetro 47 a < 57 mm)				
Tipo III (diâmetro 44 a < 47 mm)				
Análise de maturação				
Firmeza média (Lb)*				
SST médio (°Brix)*				
DESTINO (Processamento/Armazenagem)				
Observações				
ASSINATURA				

Obs.: De cada caminhão que entrar na indústria/empacotadora, com frutas provenientes da PIP, deverá ser coletada uma amostra de, aproximadamente, 18 kg de cada produtor.

* 20 frutas por amostra

AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS

Data	Instrumento	Referência	Leitura	Responsável	Observações

CONTROLE DA PRODUÇÃO DE CONSERVA DE PÊSSEGO

Produto: _____ Turno: _____ Data: ____/____/____

Embalagem: _____ Código: _____ Máquina: _____

Amostra	Brix			Temperatura		Soda			Pesos		Proc. térmico		Temperatura		Espessura		Diâmetro		Peso		Nº de unidades	Observações	
	Fruta	Calda	Equilíbrio	Branqueamento	Calda	Baumé	Resíduo	Temperatura	Drenado	Esterilizado	Tempo	Temperatura	Exaustão	Resfriamento	Maior	Menor	Maior	Menor	Maior	Menor			
SOMA																							Analista:
MÉDIA																							