

# **Produção Integrada de Caju - PI-Caju**

## **Caderno de Pós – Colheita**

## Caderno de Pós – Colheita

### Produção Integrada de Caju – PI-Caju

Identificação:.....

Nome do Produtor/Empresa:.....

Endereço:.....

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

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

Número de Registro do Produtor no CNPE:.....

Responsável Técnico:.....

Nome:.....

Endereço:.....

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

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

CREA:.....

## **SEÇÃO 3**

**ANO:.....**

### **Produção Integrada de Caju – PI-Caju**



## Controle de Recepção do Pedúnculo

<b>IDENTIFICAÇÃO/DATA</b>						
Clone						
Lote						
Nº da amostra						
Destino da amostra						
<b>ANÁLISE DE DEFEITOS (%)</b>						
Presença de lesões						
Ataque de abelha irapuá						
Ataque de percevejos						
Tripes						
Rachaduras						
Antracnose						
Traça-da-castanha						
Podridão						
Picada de moscas						
Deformação						
Excesso de amadurecimento						
Outros						
<b>ANÁLISE DE MATURAÇÃO</b>						
Cor						
Firmeza (Lbs)						
SST (º Brix)						
<b>ASSINATURA</b>						

**OBS.:** Cada caminhão que entrar na empacotadora com frutas provenientes da PICaju deverá ser coletada uma amostra para análise.





## Controle de Qualidade da Fruta Armazenada

Câmara N°:

Data da Colocação da Fruta:

Data	Firmeza (Lbs)	S.S.T. (°Brix)	Peso Inicial	Peso Final	% Peso	Observações	Responsável

Câmara N°:

Data da Colocação da Fruta:

Data	Firmeza (Lbs)	S.S.T. (°Brix)	Peso Inicial	Peso Final	% Peso	Observações	Responsável

Câmara N°:

Data da Colocação da Fruta:

Data	Firmeza (Lbs)	S.S.T. (°Brix)	Peso Inicial	Peso Final	% Peso	Observações	Responsável

**OBS:** O caju tem que ser conservado a 4° C com UR de 85% a 90%, deste modo, sua vida útil é de 20 a 25 dias, devendo ser comercializado o mais rápido possível.

Em temperatura ambiente, a vida útil máxima é de 48 h.

As observações se referem ao estado da castanha, pedúnculo, aparecimento de patógenos, podridão, etc.

Em cada caminhão que entrar na empacotadora com frutas provenientes da PICaju, deve ser coletada uma amostra para análise\*.

( \* ) A amostra deve ser composta de no mínimo 10 (dez) pedúnculos.

S.S.T – Sólidos solúveis totais.

Nas análises físico-químicas (firmeza, acidez, S. S. T.) o valor deve ser a média de 20 pedúnculos.

Essa análise deve ser realizada após os frutos permanecerem 7 dias à temperatura ambiente (20 a 25° C)

## Controle de Qualidade da Fruta Armazenada

### Laudo de classificação do caju

Data de análise:...../...../.....

<b>Identificação:</b>						
<b>Empresa:</b>						
Marca						
Clone						
Lote						
Nº da amostra						
Destino da amostra						
<b>Análise de Qualidade</b>						
Tipo 4						
Tipo 5						
Tipo 6						
Indústria						
<b>Análise de Defeito (%)</b>						
Presença de lesões						
Ataque de abelha irapuá						
Ataque de percevejos						
Tripes						
Rachaduras						
Antracnose						
Traça – da - castanha						
Podridão						
Picada de moscas						
Deformação						
Excesso de amadurecimento						
Outros						
<b>Análise de Maturação</b>						
Cor						
Firmeza (Lbs)						
SST (°Brix)						

<b>Acessórios</b>						
Caixas Paletizadas (S/N)						
Selo da Fruta (S/N/P)						
Bandeja Plástica (S/N)						
Filme de PVC (S/N)						
Conceito Geral (B/M/R)						
Aprovação (S/N)						
<b>Comentários e Resumo da Classificação:</b>						

Local e Data: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Ass. Classificador

### Controle da Empacotadora de Caju

Data:

Responsável:

	Tamanho da fruta					
	3	4	5	6	7	8
Total de Caixas						
Total de Caixas/dia						

Lote:

Clone:

Paletes/dia:

### Controle da Empacotadora de Caju

Data:

Responsável:

	Tamanho da fruta					
	3	4	5	6	7	8
Total de Caixas						
Total de Caixas/dia						

Lote:

Clone:

Paletes/dia:

### Controle da Empacotadora de Caju

Data:

Responsável:

	Tamanho da fruta					
	3	4	5	6	7	8
Total de Caixas						
Total de Caixas/dia						

Lote:

Clone:

Paletes/dia:

### Controle da Empacotadora de Caju

Data:

Responsável:

	Tamanho da fruta					
	3	4	5	6	7	8
Total de Caixas						
Total de Caixas/dia						

Lote:

Clone:

Paletes/dia:

### Controle da Empacotadora de Caju

Data:

Responsável:

	Tamanho da fruta					
	3	4	5	6	7	8
Total de Caixas						
Total de Caixas/dia						

Lote:

Clone:

Paletes/dia:









## Controle de Recepção da Castanha

IDENTIFICAÇÃO/DATA						
Clone						
Lote						
Nº da amostra						
Tratamento pós-colheita						
Destino da amostra						

## Controle de Defeitos da Castanha de Caju

DEFEITOS	PESO	PERCENTAGEM (%)	TIPO ( * )
Mofadas			
Ardidas			
Brocadas			
Queimadas			
Chochas/imaturas			
Danificadas			
Germinadas			
Total			

( \* ) A classificação da castanha é feita usando-se a Tabela abaixo. Seguir o roteiro de classificação da castanha de caju.

## Limites máximos de tolerância dos defeitos da Castanha de Caju (CC).

Tipo	Castanhas avariadas (%)	Estranhas impurezas e matérias (%)	Caju (%)	Umidade (%)
1	4	1,0	1	10
2	6	1,5	2	
3	8	2,0	3	
4	10	2,5	4	

**ABAIXO DO PADRÃO** - Quando ultrapassados os limites estabelecidos para o TIPO – 4 e não exceder os limites máximo de 25% de CASTANHAS AVARIADAS.

**OBS.:** a umidade não poderá exceder a 10%