

Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa: PI-Uva

CADERNO PÓS-COLHEITA

Número de Registro da Empacotadora no CNPE:

Empacotadora:			
Endereço:			
Caixa Postal:		CEP:	
Município:		Estado:	
Telefone: ()		Fax: ()	
E-mail:			

Responsável Técnico:			
Endereço:			
Telefone: ()		Fax: ()	
E-mail:			
Data:			

PLANILHA DE RECEPÇÃO

IDENTIFICAÇÃO						
Produtor/Empresa (Código)						
Lote/Parcela						
Variedade						
Data						
Hora de chegada						
N.º de caixas						
Peso						
N.º de amostras						
ANÁLISES DE DEFEITOS (Percentual)						
Defeitos menores						
Bagas com cicatrizes, manchas e russet						
Defeitos Maiores						
Rachaduras						
Branqueamento						
Queimadura						
Baga aquosa						
Baga molhada						
Defeito Crítico						
<i>Botrytis</i> (bagas isoladas)						
ANÁLISE DE QUALIDADE E MATURAÇÃO						
SST (°Brix)						
Acidez total titulável (ATT, %)						
Relação SST/ATT						
Peso dos cachos						
Tamanho das bagas						
Assinatura:						

Semi-Árido

PLANILHA DE CONTROLE DA FRUTA EMBALADA

VARIIDADE: _____

Data	Nº da câmara	Data de recebimento	Turno de trabalho	Classificação							Técnico Responsável
										Total	

Semi-Árido

FICHA DE CONTROLE DA QUALIDADE DA AMOSTRA DA FRUTA EXPEDIDA

CÂMARA N.º: _____
 DATA DO INÍCIO ARMAZENAGEM: _____

N.º DA AMOSTRA: _____
 VARIEDADE: _____

DATA: _____

Categoria	Peso	Coloração	Condição do engaço	SST (°Brix)	Acidez total titulável – (ATT, %)	Relação SST/ATT	Tamanho das bagas	% Defeitos menores	% Defeitos maiores	% <i>Botrytis</i>	Destino	Técnico Responsável

OBS: Cada amostra deve conter 20 cachos
 As análises devem ser realizadas após os cachos permanecerem 7 dias à temperatura ambiente (20-25°C).

Semi-Árido
VISITAS DE INSPEÇÃO (Auditorias)

Uso do Organismo de Avaliação da Conformidade - OAC

Observações	
<hr/>	Assinatura
	Carimbo
	Data

Observações	
<hr/>	Assinatura
	Carimbo
	Data

Observações	
<hr/>	Assinatura
	Carimbo
	Data