

FICHA BEC DA BATATA

Batata inglesa, *Solanum tuberosum* L., para consumo fresco

Opções de escolha

O comprador pode escolher entre dois tipos de beneficiamento e três tamanhos: 6 opções de escolha.

1ª Beneficiamento: Lavado e Escovado

Algumas variedades possuem a casca muito sensível e não podem passar pelo processo de lavagem no seu beneficiamento. Elas são escovadas para a retirada das sujidades. As batatas escovadas são comercializadas por um preço menor e apresentam maior durabilidade no armazenamento que as batatas lavadas.

2ª Tamanho: Grande, Médio e Pequeno

A medida do tamanho da batata é o seu diâmetro equatorial em milímetros.

Tamanho da batata	Menor diâmetro em mm	Maior diâmetro em mm
Grande	70	
Médio	42	69
Pequeno	25	41

O lote de batata deverá atender a um padrão mínimo de homogeneidade de tamanho e de qualidade.

A diferença de valor entre os tamanhos e a descrição dos defeitos estão detalhados na Ficha Hortiescolha da batata, disponível em: <http://www.hortibrasil.org.br>.

Padrão mínimo de homogeneidade de tamanho

A diferença no maior diâmetro equatorial entre a maior unidade do produto e a menor no mesmo lote deverá ser igual ou inferior a 40%.

Padrão mínimo de qualidade

O lote de batata deverá obedecer a um padrão mínimo de qualidade, não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: brotamento, esverdeamento, embonecamento grave, rachadura profunda, podridões e coração negro e mancha chocolate.

Brotação



Embonecamento grave



Esverdeamento



Rachadura profunda



Podridão



Coração negro



Mancha Chocolate



Outras Exigências:

O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Obediência à Portaria INMETRO nº 157/02 e resolução CVS nº 15/91 e as legislações pertinentes da área de alimentos.

Embalagem:

O produto deverá estar acondicionado em embalagem aberta, de medidas sub múltiplas de 1m x 1,20 m, de fácil empilhamento, com peso máximo líquido de 20 quilos. A embalagem deverá conter a inscrição do nome e do CNPJ do fabricante e a informação da capacidade máxima de empilhamento e do conteúdo máximo em quilos da embalagem. A embalagem poderá ser retornável (plástico) ou descartável (papelão ou plástico). A embalagem retornável deverá ser lavada e higienizada a cada uso e a descartável deverá ser nova.

Rotulagem:

A embalagem deverá portar rótulo com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço e CNPJ), informações sobre o produto (produto, variedade, classificação, peso líquido do produto e data do embalamento).

Transporte:

O veículo e a carroceria de transporte devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar alimentos com pessoas e animais (a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos). O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do produto e impedir a contaminação e a deterioração do produto Os veículos de transporte de produtos sob

controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.

Ficha de controle:

O fornecedor deverá apresentar em cada local de entrega para cada lote de cada produto uma ficha de controle.

FICHA DE CONTROLE DA BATATA

Fornecedor:

Cliente	
Data	
Peso líquido em Kg	
Medidas da embalagem	
Embalagem higienizada	() Sim () Não
Beneficiamento	() Lavada () Escovada
Variedade	
Rotulagem completa	() Sim () Não
Diâmetro equatorial	Medido em mm
Maior tamanho	
Menor tamanho	
Tamanho médio	
Homogeneidade de tamanho (%)	
(Maior - Menor)/ Menor *100	
Ocorrência de defeitos:	
Coração negro	() Sim () Não
Mancha chocolate	() Sim () Não
Brotamento	() Sim () Não
Esverdeamento	() Sim () Não
Embonecamento grave	() Sim () Não
Rachadura profunda	() Sim () Não
Podridões	() Sim () Não

Nome e RG do Responsável pela Verificação do Controle

Assinatura do Responsável pela Verificação do Controle

Assinatura do Cliente no Recebimento