

1. **Ausência de defeitos graves.**
2. **Tamanho homogêneo.**
3. **Maturação homogênea.**
4. **Obediência às leis: rotulagem, embalagem, classificação e segurança do alimento.**
5. **Utilizar como linguagem de caracterização de classificação a cotação de preço da CEAGESP.**
6. **Estabelecer a equivalência das classificações do produto por classificação da cotação de preço da CEAGESP com as outras classificações.**
7. **Utilizar como unidade de compra o quilo, independente do tipo de embalagem utilizada no mercado.**
8. **Preservar a opção de escolha da classificação do produto para o momento do pedido.**