

### **1. Defeito Grave**

Compromete a aparência, conservação e qualidade do produto, restringindo ou inviabilizando o seu uso.

### **2. Grupo varietal**

São variedades agrupadas de acordo com características semelhantes.

### **3. Classificação**

É a separação do produto em lotes visualmente homogêneos em tamanho e maturação, dentro de um padrão mínimo de qualidade. O tamanho e a qualidade são caracterizados separadamente.

### **4. Tamanho homogêneo**

É garantido pela obediência à variação máxima da medida de tamanho na mesma embalagem.

### **5. Maturação homogênea**

É garantido pela obediência à variação máxima de estágios de maturação na mesma embalagem.

### **6. Rotulagem**

O rótulo afixado na embalagem identifica o produto, a sua qualidade, a sua origem, seu peso líquido e o seu responsável.

### **7. Embalagem**

É a unidade de proteção, de movimentação e identificação do produto.

### **8. Segurança do alimento**

É determinada por exigências legais de sanidade microbiológica e tolerância ao resíduo de agrotóxico.

### **9. Índice de aproveitamento**

É o resultado da multiplicação do rendimento do produto pelo seu índice de cocção.

### **10. Rendimento**

É o resultado da divisão do peso líquido do produto pelo seu peso bruto.

### **11. Índice de cocção**

É o resultado da divisão do peso pós-cocção do produto pelo seu peso líquido cru.

### **12. Fator de correção**

É o resultado da divisão do peso bruto do produto pelo seu peso líquido.

### **13. Índice de escolha**

É o resultado da divisão do índice de aproveitamento do produto pelo seu índice de valoração (média do ano). Quanto maior o valor do índice de escolha, melhor o custo-benefício da classificação escolhida.