

CLASSIFICAÇÃO

Classificação é a caracterização do produto e a garantia da sua homogeneidade e qualidade. Utilizar a classificação do quiabo é unificar a linguagem do mercado. Produtores, atacadistas, varejistas e consumidores devem ter os mesmos padrões para determinar a qualidade do produto. Só assim, obteremos transparéncia na comercialização, melhores preços para produtores e consumidores, menores perdas e melhor qualidade.

GRUPOS



Cilíndrico

Quinado

SUBGRUPOS



Verde

Roxo

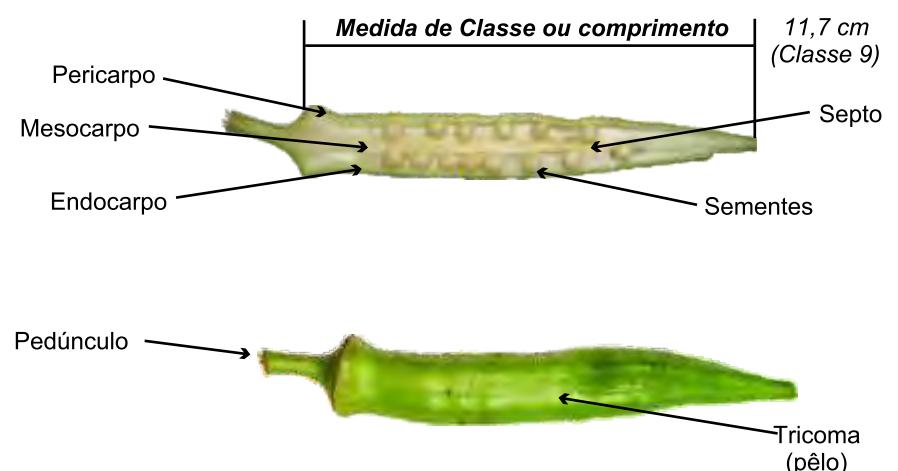
CLASSE (Comprimento)

Classe	Menor Diâmetro (cm)
5	inferior ou igual a 6
6	maior que 6 e menor ou igual a 9
9	maior que 9 e menor ou igual a 12
12	maior que 12 e menor ou igual a 15

Obs.: É tolerada uma mistura de classes de até 10% dos frutos nas classes imediatamente superior ou inferior.

MORFOLOGIA

O quiabo é um fruto simples, seco, indeciscente, do tipo cápsula loculicida. O quiabo fresco é um fruto imaturo.

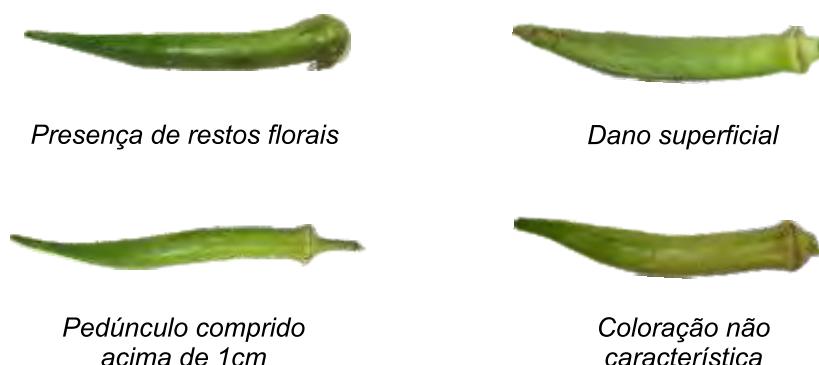


DEFEITOS

DEFEITOS GRAVES

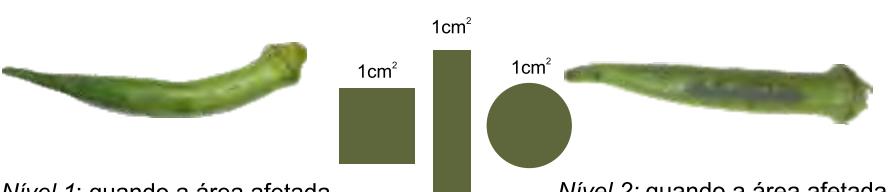


DEFEITOS LEVES



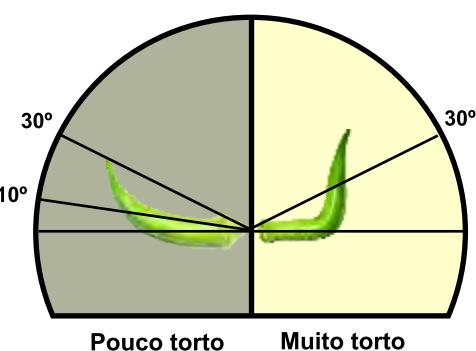
MANCHAS

Alterações superficiais da coloração da superfície do fruto, não importando sua origem. As manchas podem ser de dois níveis:



TORTUOSIDADE

Ângulo	Tortuosidade
0 a 10°	reto
10° a 30°	pouco torto
> que 30°	torto



TIPO OU CATEGORIA

O tipo ou categoria é determinado pela porcentagem de ocorrência de defeitos graves, leves, manchas e tortuosidade.

Tabela de Determinação de Tipo ou Categoria de Qualidade					
Categoria	Extra	I	II	III	
Defeitos Graves					
Podridão	0%	1%	3%	5%	
Outros Graves	0%	3%	10%	50%	
Total de Graves	0%	3%	10%	50%	
Defeitos Leves	5%	15%	50%	100%	
Manchas					
Nível 1	5%	10%	100%	100%	
Nível 2	0%	5%	10%	100%	
Tortuosidade					
Pouco Torto	5%	10%	100%	100%	
Muito Torto	0%	1%	10%	100%	
Total de Defeitos	5%	15%	100%	100%	

EMBALAGEM

A qualidade do quiabo é feita na roça. A conservação dessa qualidade exige uma embalagem que ofereça proteção, informações sobre o produto, racionalização do transporte, armazenagem e gerenciamento. Ela deve ser paletizável e pode ser descartável ou retornável. A embalagem descartável deve ser reciclável ou de incinerabilidade limpa. A embalagem retornável deve ser higienizada após cada uso.

RÓTULO

O rótulo é o certificado de origem do produto e garante a sua rastreabilidade. A rotulagem é de uso obrigatório e regulamentada pelo Governo Federal. O código de barras é utilizado para captura dos dados nos processos automatizados.

QUIABO

Produtor: João Moretti Watanabe

Endereço: Sítio da Malva

Município: Piacatú

Estado: SP

Variedade:

Santa Cruz

Grupo:

Cilíndrico X

Quinado

Subgrupo:

Verde X

Roxo

Classe:

5 X

6

9

12

Categoria:

Extra X

I

II

III

Peso Líquido:

10 kg

Embalado em:

09 / 11 / 01

Nº EAN de Artigo:

97891234560011



(01)97891234560011(13)011109(3100)000016(10)25