

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 transparência na comercialização, melhores preços para produtores e consumidores, menores perdas e melhor qualidade.

GRUPOS



Cilíndrico



Quinado

SUBGRUPOS



Verde



Roxo

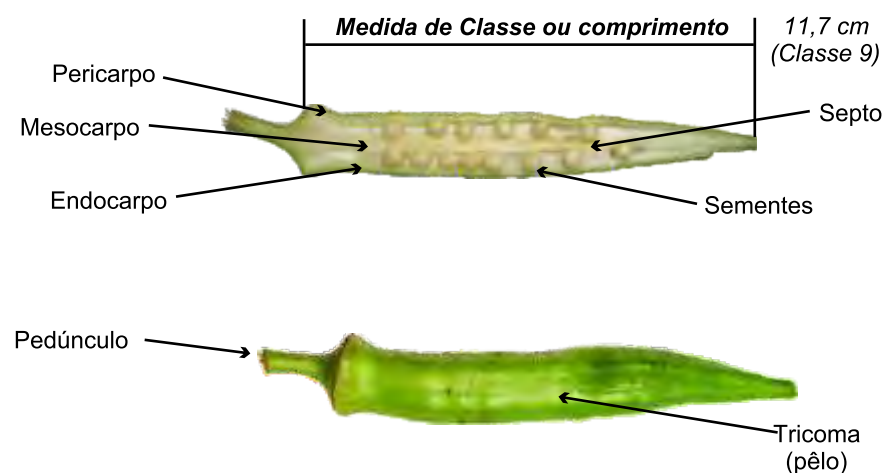
CLASSE (Comprimento)

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, indeiscente, do tipo cápsula loculicida. O quiabo fresco é um fruto imaturo.



DEFEITOS

DEFEITOS GRAVES



Fibroso



Sem pedúnculo



Podridão



Encarçado



Murcho



Dano por frio



Dano profundo

DEFEITOS LEVES



Presença de restos florais



Dano superficial



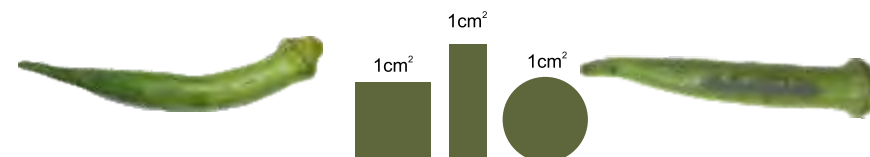
Pedúnculo comprido acima de 1cm



Coloração não característica

MANCHAS

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

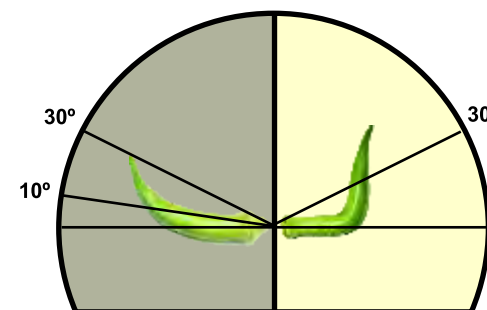


Nível 1: quando a área afetada for inferior ou igual a 1cm²

Nível 2: quando a área afetada for superior a 1cm²

TORTUOSIDADE

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



Pouco torto

Muito 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