

|  |   |                                      |                          |   |
|--|---|--------------------------------------|--------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                          | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>1 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

## Índice:


|          |  |          |
|----------|--|----------|
| <b>1</b> | <b>DO OBJETIVO .....</b>   | <b>3</b> |
| <b>2</b> | <b>DA ÁREA DE APLICAÇÃO.....</b>   | <b>3</b> |
| <b>3</b> | <b>DAS DEFINIÇÕES .....</b>  | <b>3</b> |
| 3.1      | DAS SIGLAS .....   | 3        |
| 3.2      | DOS FORMULÁRIOS .....  | 3        |
| 3.3      | DAS DEFINIÇÕES SOBRE ARMAZENAGEM.....  | 3        |
| 3.4      | DO RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO DE GRÃOS.....  | 5        |
| 3.4.1    | Dos Preparos .....   | 5        |
| 3.4.2    | Da Pesagem .....   | 6        |
| 3.4.3    | Da Amostragem .....  | 6        |
| 3.4.4    | Do Processamento.....  | 6        |
| 3.4.5    | Da Quebra de Peso em Função da Impureza e Umidade.....   | 7        |
| 3.4.6    | Da Quebra Técnica .....  | 7        |
| 3.4.7    | Do Armazenamento .....   | 7        |
| 3.4.8    | Do Controle de Qualidade.....  | 7        |
| 3.5      | DO RECEBIMENTO E DO ARMAZENAMENTO DE AÇÚCAR .....  | 7        |
| 3.5.1    | Dos Preparos .....   | 7        |
| 3.6      | DO RECEBIMENTO E DO ARMAZENAMENTO DE FARINHA DE MANDIOCA EM ARMAZÉNS<br>CONVENCIONAIS .....                          | 8        |
| 3.7      | DO RECEBIMENTO E DO ARMAZENAMENTO DE OUTROS PRODUTOS.....  | 8        |
| 3.8      | DAS OPERAÇÕES DE TRANSBORDO.....   | 8        |
| <b>4</b> | <b>DA DESCRIÇÃO DE PROCEDIMENTOS.....</b>  | <b>8</b> |
| 4.1      | PARA O RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE GRÃOS.....   | 8        |
| 4.1.1    | Da Limpeza e da Manutenção da Unidade.....   | 8        |
| 4.1.2    | Da Pesagem .....   | 10       |
| 4.1.3    | Da Amostragem .....  | 11       |
| 4.1.4    | Dos Procedimentos Operacionais para o Recebimento de Grãos a Granel .....  | 16       |
| 4.1.5    | Dos Procedimentos Operacionais para o Recebimento de Grãos de Soja ou Milho Ensacados - Teste<br>de Transgenia ..... | 17       |
| 4.1.6    | Do Recebimento de Grãos Provenientes de Outras Empresas Armazenadoras.....   | 17       |
| 4.1.7    | Do Recebimento de Mercadorias da CONAB.....  | 18       |
| 4.1.8    | Do Processamento dos Grãos - Pré-limpeza, Limpeza e Secagem .....  | 18       |
| 4.1.9    | Da Quebra de Peso em função da Umidade e Impurezas .....   | 20       |
| 4.1.10   | Da Quebra Técnica .....  | 21       |
| 4.1.11   | Do Armazenamento .....   | 24       |
| 4.1.12   | Do Controle de Qualidade.....  | 26       |
| 4.2      | PARA O RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE AÇÚCAR .....   | 28       |
| 4.2.1    | Dos Procedimentos para o Recebimento de Açúcar Ensacado.....   | 28       |

| CONTROLE DE REVISÕES |  |                   |                  |
|----------------------|--|-------------------|------------------|
| REVISÃO              | ALTERAÇÕES   | DATA DA REVISÃO   | ELABORADO        |
| 01                   | Padronização e atualização dos procedimentos   | 08/06/2005        | SEDOM            |
| 02                   | Seções 4.1.10.1 e 4.1.10.2: Quebra técnica do açúcar a granel e do embalado e itens 7, 8, 9, 10 e 11 da seção 4.2.2: Procedimentos para o recebimento de açúcar. | 04/07/2007        | O&M              |
| 03                   | Atualizações diversas e inclusão das tabelas de quebra de peso na secagem e no armazenamento de grãos.   | 23/10/2009        | O&M              |
| 04                   | Atualização de procedimentos   | 18/04/2011        | O&M              |
| 05                   | Seção 4.1.12.2: inclusão dos itens 11 e 12.  | 11/04/2012        | O&M              |
| 06                   | Seção 3.2; seção 3.4.1/ítem 3; seção 4.1.1/ítem 19; seção 4.1.8.3/ítem 1 e seção 6.3.1.  | 08/08/2016        | O&M              |
| ELABORADO - O&M      |  | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |

|  |   |                                      |                          |   |
|--|---|--------------------------------------|--------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                          | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>2 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| 4.2.2    | Das Instruções para o Recebimento e Armazenamento de Açúcar a Granel.....  | 29        |
| 4.2.3    | Das condições e das Características Recomendadas para o Recebimento de Açúcar .....                                  | 30        |
| 4.3      | PARA O RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE AMENDOIM EM CASCA OU BENEFICIADO<br>(ENSACADOS) EM ARMAZÉNS CONVENCIONAIS..... | 30        |
| 4.4      | PARA O RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE TRIGO A GRANEL E ENSACADO .....  | 30        |
| 4.5      | PARA O RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE FARINHA DE MANDIOCA EM ARMAZÉNS<br>CONVENCIONAIS .....                         | 31        |
| 4.5.1    | Da Amostragem .....  | 31        |
| 4.5.2    | Da Umidade .....   | 32        |
| 4.5.3    | Do Tratamento Fitossanitário.....  | 32        |
| 4.6      | PARA O RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE CAFÉ .....   | 32        |
| 4.6.1    | Da Furação.....  | 32        |
| 4.6.2    | Do Emblocamento.....   | 32        |
| 4.6.3    | Da Amostragem .....  | 33        |
| 4.6.4    | Do Expurgo .....   | 33        |
| 4.7      | PARA OPERAÇÕES DE TRANSBORDO .....   | 33        |
| 4.7.1    | De Grãos .....   | 33        |
| 4.7.2    | De Açúcar.....   | 33        |
| <b>5</b> | <b>DAS DISPOSIÇÕES GERAIS .....</b>  | <b>33</b> |
| <b>6</b> | <b>DOS ANEXOS.....</b>   | <b>35</b> |
| 6.1      | TABELAS DE QUEBRA DE PESO NA SECAGEM (%) .....   | 35        |
| 6.1.1    | Folha 1 .....  | 35        |
| 6.1.2    | Folha 2 .....  | 36        |
| 6.1.3    | Folha 3 .....  | 37        |
| 6.1.4    | Folha 4 .....  | 38        |
| 6.1.5    | Folha 5 .....  | 39        |
| 6.1.6    | Folha 6 .....  | 40        |
| 6.2      | TABELAS DE QUEBRA DE PESO DURANTE O ARMAZENAMENTO (%).....   | 41        |
| 6.2.1    | Folha 1 .....  | 41        |
| 6.2.2    | Folha 2 .....  | 42        |
| 6.2.3    | Folha 3 .....  | 43        |
| 6.2.4    | Folha 4 .....  | 44        |
| 6.3      | DOS FORMULÁRIOS .....  | 45        |
| 6.3.1    | Relatório de Limpeza e Higienização da Unidade - OM-R-125/1 .....  | 45        |
| 6.3.2    | Relatório de Limpeza e Higienização da Unidade - OM-R-125/2.....   | 46        |
| 6.3.3    | Relatório de Limpeza e Higienização da Unidade - OM-R-125/3.....   | 47        |
| 6.3.4    | Relatório de Limpeza e Higienização da Unidade - OM-R-125/4.....   | 48        |
| 6.3.5    | Relatório de Limpeza e Higienização da Unidade - OM-R-125/5.....   | 49        |
| 6.3.6    | Nota de Entrada - Silo - OM-N-005.....   | 50        |
| 6.3.7    | Nota de Entrada - Armazém - OM-N-164 .....   | 51        |
| 6.3.8    | Ordem de Entrega - OM-O-168 .....  | 52        |
| 6.3.9    | Ficha de Identificação no Bloco - OM-F-127 .....   | 54        |
| 6.4      | TABELA DE COMPOSIÇÕES HOMOLOGADAS PARA TRANSPORTE DE CARGA .....   | 55        |

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                          |   |
|--|---|--------------------------------------|--------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                          | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>3 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

A Diretoria da CEAGESP - COMPANHIA DE ENTREPOSTOS E ARMAZÉNS GERAIS DE SÃO PAULO, no uso de suas atribuições estatutárias e regulamentares, resolve:

## 1 DO OBJETIVO

Padronizar os procedimentos operacionais durante o recebimento, processamento, análise, armazenamento e expedição dos produtos em todas as Unidades Armazenadoras considerando:

- a necessidade de controle e manutenção do padrão de qualidade dos produtos armazenados pela CEAGESP;
- as exigências dos mercados consumidores pela qualidade das matérias primas utilizadas no processo produtivo;
- o risco de contaminações por micotoxinas.

## 2 DA ÁREA DE APLICAÇÃO

Esta norma se aplica a todas as Unidades Armazenadoras da CEAGESP.

## 3 DAS DEFINIÇÕES

### 3.1 DAS SIGLAS

- a) COJUR - Coordenadoria Jurídica
- b) DEPAR - Departamento de Armazenagem
- c) SECOF - Seção de Controle Fitossanitário
- d) SEOPN - Seção Operacional da Regional Norte
- e) SEOPS - Seção Operacional da Regional Sul
- f) DEMAN - Departamento de Engenharia e Manutenção
- g) SESMT - Seção de Segurança e Medicina do Trabalho
- h) MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
- i) CONAB - Companhia Nacional de Abastecimento

### 3.2 DOS FORMULÁRIOS

Além dos formulários emitidos pelo Sistema Informatizado de Armazenamento, estão disponíveis, para utilização no controle do armazenamento dos produtos nas Unidades da CEAGESP, os seguintes impressos:

- a) Relatório de Limpeza e Higienização da Unidade - OM-R-125;
- b) Nota de Entrada - OM-N-005;
- c) Nota de Entrada - Armazém - OM-N-164;
- d) Ordem de Entrega - Armazém e Granel - OM-O-168;
- e) Ficha de Identificação no Bloco - OM-F-127.

### 3.3 DAS DEFINIÇÕES SOBRE ARMAZENAGEM

1. **Aeração:** prática para resfriamento (redução e uniformização da temperatura) da massa dos grãos pela passagem forçada de fluxo de ar, visando reduzir as atividades metabólicas dos grãos podendo também ocasionar a secagem ou o umedecimento da massa de acordo com as condições atmosféricas (temperatura da massa, temperatura ambiente e umidade relativa do ar). A Norma OP-015 fornece o Diagrama de Aeração de Grãos e deve ser consultada, obrigatoriamente, antes do procedimento de aeração.
2. **Aflatoxina:** toxina produzida por fungos do gênero *Aspergillus*.
3. **Amostra:** fração retirada de um lote na entrada, na saída ou durante armazenamento, em diversos pontos, para obtenção de um volume representativo. As amostras são retiradas


|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|                 |                   |                  |

|  |   |                                      |                          |   |
|--|---|--------------------------------------|--------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                          | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>4 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

seguindo os procedimentos descritos na presente Norma para obtenção de resultados confiáveis.

4. **Amostragem:** prática de retirada da amostra (acima definida), para representar as características de um lote.
5. **Amostra de Expedição ou Embarque:** amostra retirada no momento da carga ou expedição de um produto.
6. **Amostra de Recebimento:** amostra retirada na descarga tendo como função determinar as características que serão consignadas nos documentos de entrada dos produtos.
7. **Amostra de Prateleira:** fração final da amostra de recebimento ou de expedição pesando 1 quilograma e tendo como função a representação das características do produto armazenado.
8. **Capacidade Estática:** capacidade total de armazenamento de um silo, graneleiro ou armazém.
9. **Classificação:** determinação das características qualitativas dos produtos agrícolas, de acordo com o Padrão Oficial de Classificação estabelecido pelo MAPA.
10. **Controle de Termometria:** acompanhamento e registro periódico da temperatura na massa de grãos em inúmeros pontos do silo ou do graneleiro, tendo como objetivo o monitoramento das variações de temperatura da massa de grãos armazenada, indicativas de anormalidades.
11. **Defensivos:** produtos de natureza química (inseticidas, herbicidas, fungicidas, dentre outros), física ou biológica cuja utilização tem como finalidade a prevenção ou o controle do ataque de pragas ou doenças.
12. **Expurgo:** aplicação de defensivo agrícola com características gasosas e que, em ambiente vedado, é capaz de alterar a atmosfera e eliminar pragas nocivas aos produtos (torna a atmosfera imprópria para a manutenção da vida das pragas).
13. **Grão ardido:** grão inteiro ou pedaço que perdeu a coloração característica e que apresenta coloração marrom acentuada devido à ação do calor, umidade ou fermentação. Inclui-se neste defeito os grãos queimados no processo de secagem (grão carbonizado).
14. **Grão carunchado:** grão ou pedaço de grão furado ou infestado por insetos.
15. **Grão esverdeado:** grão ou pedaço de grão com desenvolvimento fisiológico completo que apresenta coloração totalmente esverdeada no cotilédone (folha seminal ou embrionária, a primeira que surge quando da germinação da semente).
16. **Grão chocho:** grão com formato irregular que se apresenta enrugado e desprovido de massa interna.
17. **Grão quebrado:** grão partido que fica retido na malha das peneiras de crivos específicos para a classificação desses produtos.
18. **Higroscopicidade:** capacidade que o produto tem em ganhar ou perder umidade.
19. **Impureza:** detrito do próprio produto ou fragmentos de grãos que vazam na peneira de crivo específico para cada grão.
20. **Manejo Integrado de Pragas em Grãos Armazenados - MIPGrãos:** integração de diversos métodos para o sucesso no controle de pragas dos grãos e para a manutenção da qualidade dos produtos armazenados, com a diminuição de resíduos químicos e ausência de contaminação por fungos e toxinas, associada à redução significativa de custos (otimização de equipamentos, redução de gastos com defensivos químicos e com energia para movimentação de cargas inteiras para aeração). O MIP tem como objetivo a redução do uso de defensivos agrícolas no armazenamento de grãos.
21. **Matérias estranhas:** grãos ou sementes de outras espécies, detritos vegetais, sujidades e corpos estranhos de qualquer natureza não oriundos do produto.

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|                 |                   |                  |

|  |   |                                      |                          |   |
|--|---|--------------------------------------|--------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                          | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>5 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |


22. **Micotoxinas:** substâncias tóxicas que podem provocar danos à saúde humana e animal, produzidas por fungos que se desenvolvem, preferencialmente, em grãos úmidos, quebrados, mofados ou ardidos.
23. **Moega:** local de descarga no recebimento dos produtos.
24. **Norma:** descrição detalhada dos procedimentos obrigatórios de operação, ou de outro trabalho, que devem ser obedecidos, garantindo um padrão de conduta em toda a empresa.
25. **Polvilhamento:** aplicação de defensivo agrícola na forma de pó.
26. **Pré-amostragem de recebimento:** amostra retirada na recepção do veículo transportador com sonda pneumática ou calador para uma verificação preliminar tendo como objetivo direcionar os veículos para descarga em moegas com produtos de características similares ou recusar o recebimento quando se tratar de produtos fora dos padrões determinados em Norma.
27. **Pulverização:** aplicação de defensivo agrícola na forma líquida. Exemplos: inseticidas, fungicidas e outros.
28. **Quebra de impureza:** quebra resultante da retirada, pelas máquinas de pré-limpeza e limpeza, de impurezas e matérias estranhas contidas nos produtos.
29. **Quebra de secagem:** é a diminuição do peso do grão decorrente da perda de água pelo processo de secagem ou evaporação natural.
30. **Quebra técnica:** perda natural de peso dos produtos agrícolas que ocorre devido à atividade fisiológica do grão durante o seu armazenamento.
31. **Reserva técnica:** o maior espaço, um septo ou célula de uma estrutura armazenadora que deve ficar vazio para a realização de transilagem, quando necessário.
32. **Secagem:** é a operação que tem por finalidade reduzir o teor de umidade do produto a um nível adequado para o armazenamento prolongado de grãos, mantendo, ao máximo, a sua qualidade.
33. **Teor de umidade:** quantidade de água livre contida nos grãos e expressa em porcentagem.
34. **Termometria:** sistema constituído de cabos com sensores térmicos, capazes de indicar a temperatura no interior da massa de grãos.
35. **Transilagem:** operação de movimentação do produto.
36. **Tratamento fitossanitário:** aplicação de defensivos agrícolas para o controle ou prevenção do ataque de pragas no produto armazenado.

### 3.4 DO RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO DE GRÃOS

#### 3.4.1 Dos Preparos

1. O armazenamento tem como pressuposto básico a guarda e a conservação dos produtos. A sazonalidade da produção agrícola e a sazonalidade do consumo dos produtos vêm determinar a necessidade de se ter um sistema de armazenamento que opere de forma eficiente e que contribua para eliminar ou minimizar perdas, mantendo a qualidade e a higiene destas matérias-primas.
2. Diversos fatores podem ser destacados para justificar os problemas que interferem nos resultados da armazenagem de produtos e dentre eles estão os cuidados com as estruturas dos armazéns e silos. Portanto, antes do recebimento dos produtos, é necessário observar os procedimentos de limpeza da Unidade bem como a manutenção e reparos nas suas instalações.
3. Dentre os cuidados com a limpeza e atendendo a legislação vigente, é expressamente proibida a presença de animais nas dependências da Unidade, tanto na área administrativa

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                          |   |
|--|---|--------------------------------------|--------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                          | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>6 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

quanto na operacional, motivo pelo qual avisos de “ATENÇÃO - *PROIBIDO ANIMAIS NAS DEPENDÊNCIAS DESTA UNIDADE*” deverão ser afixados em locais visíveis como, por exemplo, escritório, balança, laboratório, moegas, entrada dos silos e armazéns.

4. É necessário ainda, no que se refere ao preparo da Unidade, a programação do recebimento de produtos e outros procedimentos importantes para a garantia da qualidade dos mesmos, destacando-se:
  - a) A orientação aos depositantes sobre as condições de colheita do produto, principalmente no que se refere ao teor de umidade e sobre a necessidade de adequação do fluxo de recebimento para a manutenção da qualidade do produto.
  - b) A programação prévia do recebimento dos produtos para cadenciar o fluxo do processamento das mercadorias em tempo hábil, de acordo com a capacidade dos equipamentos da Unidade.
  - c) A projeção do recebimento das mercadorias considerando as paralisações necessárias às manutenções preventivas e corretivas e as interrupções por defeito ou quebra dos equipamentos e maquinários.
  - d) Os parâmetros de rendimento real dos secadores no processamento, bem como as condições climáticas locais, teor de umidade do produto e percentual de impureza no recebimento.
4. Os procedimentos operacionais para recebimento e armazenamento de grãos são tratados na seção 4.1.

### 3.4.2 Da Pesagem

1. A pesagem deverá ocorrer em todo veículo de carga que adentrar na Unidade com a emissão do Tiquete de Pesagem. Os tíquetes emitidos serão registrados diariamente no livro Controle de Pesagem em ordem numérica sendo este procedimento obrigatório a todas as Unidades Armazenadoras.
2. Os procedimentos operacionais para pesagem são tratados na seção 4.1.2.

### 3.4.3 Da Amostragem

A amostragem tem por função primordial a caracterização de produtos a partir da retirada de uma pequena porção, obtida de forma adequada, que possa representar as qualidades, características, origem, dentre outros, e defeitos do lote.

#### 3.4.3.1 Da Pré-amostragem


1. Tem como objetivo a identificação preliminar da qualidade da mercadoria recebida e a destinação dos veículos para a descarga nos armazéns ou moegas que possuam produtos com padrão similar.
2. Os procedimentos operacionais para amostragem são tratados na seção 4.1.3.

### 3.4.4 Do Processamento

1. São operações necessárias para que os produtos fiquem com as condições necessárias ao bom armazenamento e compõem-se em: pré-limpeza, secagem e limpeza.
2. Os procedimentos operacionais para o processamento de grãos são tratados na seção 4.1.8.

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|



|  |   |                                      |                          |   |
|--|---|--------------------------------------|--------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                          | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>7 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

### 3.4.5 Da Quebra de Peso em Função da Impureza e Umidade

1. Devido à retirada de impurezas e a redução da umidade (secagem) há uma quebra de peso do produto que é apurado com a classificação e determinação dos teores de impurezas e umidade.
2. É necessário esclarecer aos depositantes e constar nos documentos de depósito os teores de impurezas e umidade constatados nas determinações realizadas.
3. Os procedimentos operacionais para o cálculo da quebra de peso em função da impureza e umidade são tratados na seção 4.1.9.

### 3.4.6 Da Quebra Técnica

1. É a perda de peso dos produtos armazenados devido à atividade fisiológica e movimentação dos grãos cujo índice de desconto deverá ser aplicado mensalmente.
2. Os procedimentos operacionais para o cálculo da quebra técnica estão descritos na seção 4.1.10.

### 3.4.7 Do Armazenamento

1. O armazenamento dos grãos poderá ser:
  - a) em Graneleiros e Silos: a granel;
  - b) em Armazéns Convencionais: a granel;
  - c) em Armazéns Convencionais: produtos ensacados.
2. Os procedimentos operacionais para o armazenamento estão descritos na seção 4.1.11.

### 3.4.8 Do Controle de Qualidade

1. Os procedimentos de Controle de Qualidade devem contemplar a limpeza das instalações, o monitoramento da temperatura nas células ou septos com grãos armazenados, a verificação e a classificação periódica dos produtos, seu processamento adequado e controle químico de pragas.
2. Os procedimentos operacionais para o controle de qualidade estão descritos sucintamente na seção 4.1.12 e detalhados na Norma *NP-OP-009 - Controle de Pragas*.

## 3.5 DO RECEBIMENTO E DO ARMAZENAMENTO DE AÇÚCAR


1. Visando aprimorar a estocagem e a consequente otimização na conservação e integridade do açúcar, mesmo por períodos prolongados e, principalmente, do açúcar cristal, de mercado interno, ficam determinados por esta Norma os cuidados técnico-operacionais para o seu armazenamento.
2. Os procedimentos operacionais para o recebimento e armazenamento de açúcar são tratados na seção 4.2.

### 3.5.1 Dos Preparos

O recebimento de açúcar requer também o preparo da Unidade e os procedimentos são:

- a) limpeza e lavagem do piso;
- b) secagem do piso;
- c) revisão do telhado, calhas, condutores e rufos.

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                          |   |
|--|---|--------------------------------------|--------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                          | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>8 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

### 3.6 DO RECEBIMENTO E DO ARMAZENAMENTO DE FARINHA DE MANDIOCA EM ARMAZÉNS CONVENCIONAIS

1. Devido à alta suscetibilidade da farinha de mandioca ao ataque de pragas e a impossibilidade de seu controle com uso de inseticidas de efeito residual, a sua estocagem deverá ser realizada, preferencialmente, em pavilhões isolados ou com o isolamento deste lote dentro do mesmo pavilhão do armazém convencional.
2. Os procedimentos para o recebimento e o armazenamento deste produto são tratados na seção 4.5.

### 3.7 DO RECEBIMENTO E DO ARMAZENAMENTO DE OUTROS PRODUTOS

1. Outros produtos, além dos que são tradicionalmente recebidos: milho, soja e trigo serão recebidos pelas Unidades Armazenadoras da CEAGESP, assim como algodão, café, amendoim em casca e em caroço e outros grãos ensacados.
2. Produtos Industriais, Produtos Embalados, Acabados ou Semiacabados também podem ser recebidos para depósito.
3. Os armazéns utilizados e os procedimentos para recebimento e armazenamento desses produtos serão tratados nas seções 4.3, 4.4 e 4.6.

### 3.8 DAS OPERAÇÕES DE TRANSBORDO

1. Transbordo é uma operação específica dentro da Unidade Armazenadora que confere a esta uma função de terminal intermodal, ou seja, a Unidade receberá o produto e efetuará a transferência de um tipo de transporte para outro, objetivando o atendimento da necessidade do cliente dentro de um período determinado.
2. Na operação de transbordo o produto permanece na Unidade Armazenadora por curto período de até, no máximo, 8 (oito) dias e, por sua especificidade, receberá tarifa específica ou conforme contrato estabelecido.
3. Nas operações de Transbordo o produto não passa por operações que transformam suas características de entrada e havendo necessidade de qualquer tipo de processamento, este ocorrerá dentro do período estipulado para a operação de transbordo e receberá cobrança específica.
4. Havendo necessidade de permanência do produto por um período maior que o estipulado no transbordo, este receberá a cobrança normal de armazenagem proporcional ao período.
5. Os procedimentos para as operações de transbordo são tratados na seção 4.7.

## 4 DA DESCRIÇÃO DE PROCEDIMENTOS

### 4.1 PARA O RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE GRÃOS


#### 4.1.1 Da Limpeza e da Manutenção da Unidade

Antes do recebimento de grãos em uma Unidade Armazenadora deverão ser realizadas as seguintes operações:

1. Limpar as estruturas utilizando jatos de ar para desalojar a sujeira das paredes e dos equipamentos recolhendo os resíduos com vassoura ou escova.


|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|



|  |   |                                      |                          |   |
|--|---|--------------------------------------|--------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                          | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>9 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

2. Varrer a superfície do piso dando atenção aos cantos e junções das paredes com o piso onde o acúmulo de poeira é maior, constituindo foco de infestação por insetos.
3. Retirar todo resíduo de material das válvulas de descargas.
4. Realizar a varrição em todo o interior da Unidade retirando grãos que caem durante a movimentação.
5. Recolher os resíduos resultantes da varrição para destiná-los, conforme sua qualidade, ao pulmão de resíduos ou descarte final com o lixo.
6. Utilizar o aspirador de pó para retirar a poeira inacessível ou resistente à varrição.
7. Lavar o interior do prédio, inclusive as paredes, sempre que a Unidade estiver vazia e apresentar inatividade na recepção ou expedição de produtos. Os equipamentos (que podem ser molhados) e os prédios devem ser lavados uma vez por ano, no mínimo.
8. Retirar as iscas raticidas antes de proceder à lavagem das instalações da Unidade para evitar a contaminação da água.
9. Retirar, após a lavagem da Unidade, a água empoçada.
10. Pulverizar as paredes, pisos, tetos e equipamentos com produtos inseticidas (aprovados e registrados para a finalidade específica de prevenir o desenvolvimento de pragas) após os procedimentos de limpeza acima com atenção especial às válvulas de descarga.
11. Varrer e limpar as áreas externas como pátios, calçadas e áreas adjacentes da Unidade para evitar os possíveis focos de infestação por insetos e ratos.
12. Recolher os resíduos destinando-os, conforme sua qualidade, para o pulmão de resíduos ou descarte final com o lixo.
13. Roçar as áreas verdes periodicamente para manter a vegetação baixa.
14. Não acumular lixo dentro e fora da Unidade Armazenadora.
15. Limpar o laboratório de análise de grãos e demais instalações adjacentes evitando o acúmulo de poeira nos equipamentos de precisão e a presença de insetos nas amostras de prateleira.
16. Limpar os poços da balança e proceder à varrição periódica.
17. Limpar diariamente as instalações administrativas promovendo aos funcionários e clientes um ambiente saudável bem como prevenindo possíveis focos de infestação por insetos.
18. Realizar, periódica e constantemente, o controle de roedores de acordo com a Norma *NP-OP-009 - Controle de Pragas*.
19. Manter atualizado o descritivo de limpeza e higienização da unidade armazenadora de grãos utilizando o formulário Relatório de Limpeza e Higienização da Unidade - OM-R-125 (ver 6.3.1 a 6.3.5) com anotações das limpezas periódicas, ou seja, diárias, semanais, mensais, semestrais, anuais ou de outra periodicidade, que deverá ser devidamente preenchido com data e assinatura do responsável pela atividade, e ainda:
  - a) as originais deverão ser mantidas em arquivo na Unidade;
  - b) ao final do exercício deverá ser providenciado o arquivo digital de todos os relatórios e a encadernação das originais que serão juntadas ao arquivo do ano.

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>10 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |


20. Realizar a revisão e, quando necessário, os reparos em telhados, estruturas de alvenaria, máquinas e equipamentos garantindo a ausência de goteiras, vazamentos ou transbordamento de água.
21. Realizar os reparos necessários nos sistemas elétrico e hidráulico.
22. Calafetar frestas, rachaduras e outras imperfeições existentes nas instalações coibindo o abrigo de pragas.
23. Aferir as balanças e equipamentos de classificação.
24. Verificar a disponibilidade e as condições das peneiras de pré-limpeza e limpeza de acordo com os produtos a serem recebidos e a legislação vigente.
25. Montar “piscinas” de armazenamento granel em armazéns convencionais quando a projeção de recebimento for maior que a capacidade dos silos e graneleiros, depois de autorizado pelo DEPAR.

#### 4.1.2 Da Pesagem

Os procedimentos abaixo são obrigatórios e deverão ser seguidos pelos funcionários responsáveis pela pesagem para todos os veículos de carga que adentrarem na Unidade Armazenadora:

1. Emitir os tíquetes de pesagem preenchendo-os corretamente e sem rasuras com as seguintes informações:
  - a) data;
  - b) nº do tíquete;
  - c) peso líquido;
  - d) mercadoria pesada;
  - e) nº da Nota Fiscal;
  - f) nome do depositante;
  - g) nome e assinatura do funcionário que realizou a pesagem.
2. O número da nota fiscal que acompanha o veículo deverá constar, obrigatoriamente, no tíquete de pesagem ou, quando for o caso, deverá ser indicado “pesagem avulsa”.
3. Registrar diariamente os tíquetes emitidos, em rigorosa ordem numérica, no livro Controle de Pesagens transcrevendo todas as informações definidas no item anterior.
4. Indicar o encerramento dos registros diários no livro Controle de Pesagens, ao final de cada dia e após o registro do último tíquete, com dois traços horizontais.
5. Cumprir a escala de trabalho elaborada pelo Encarregado de Operações da Unidade para a execução das pesagens e para a conferência no recebimento e na entrega das mercadorias.
6. Afixar a escala de trabalho no local das instalações da balança mantendo cópia arquivada na administração da Unidade. A escala deverá permanecer inalterável e na impossibilidade do seu cumprimento as alterações serão processadas somente pelo Encarregado de Operações.
7. Colaborar com a segurança não permitindo a presença de pessoas estranhas nas instalações da balança.
8. Seguir, obrigatoriamente, as instruções abaixo para o cancelamento de um tíquete de pesagem:
  - a) arquivar todas as vias do tíquete;

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>11 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

- b) registrar o tíquete, no livro Controle de Pesagens, acrescentando a expressão “**CANCELADO**”;
- c) descrever o motivo do cancelamento.
9. Para o controle dos tíquetes entregues ao responsável pela balança, o Encarregado de Operações deve manter um “Livro Registro de Tíquetes” onde anotará o intervalo numérico de tíquetes entregues ao funcionário escalado para serviço na balança, que deve datar e assinar abaixo acusando o recebimento.
10. O Encarregado de Operações é o **responsável pela guarda e conservação dos tíquetes de pesagem** bem como pela requisição em tempo hábil, evitando a falta destes impressos na Unidade.
11. Qualquer extravio de tíquetes deverá ser comunicado ao DEPAR por meio de *Comunicação Interna*, obrigatoriamente, e deverá ser remetida:
- a) imediatamente, via FAX ou e-mail;
- b) posteriormente, original via malote.
12. Para o cumprimento dos procedimentos estabelecidos nesse item, caberá ao DEPAR o envio, por e-mail, do documento **SGPV - Sistema de Gerenciamento e Pesagem de Veículos, versão 4.1, de 2007**, ou outra versão que venha a substituí-la, às unidades armazenadoras as quais deverão providenciar a impressão, encadernação e disponibilização desse documento em local acessível nas balanças para as consultas que se fizerem necessárias.
13. Considerando o documento acima, caberá ao funcionário em escala para trabalhar na balança da unidade armazenadora conhecer os limites de peso para PBT - Peso Bruto Total e CMT - Capacidade Máxima de Tração, conforme o estabelecido pelos fabricantes para cada modelo e marca de veículo.
14. Os limites para PBT - Peso Bruto Total e PBTC - Peso Bruto Total Combinado para os transportes rodoviários estão descritos na Tabela de Composições Homologadas para Transporte de Carga, item 6.4 da presente norma, que estabelece, ainda, em quais situações a AET - Autorização Especial de Trânsito será exigida.
15. Os limites máximos de PBT - Peso Bruto Total e PBTC - Peso Bruto Total Combinado dependem do comprimento total do veículo e da distribuição dos eixos dos veículos ou da combinação de veículos adotada, cujos valores são definidos pela Resolução CONTRAN nº 210/06, artigo 2º, § 1º, e regulamentados pela Portaria DENATRAN nº 86/06.

#### 4.1.3 Da Amostragem


A amostragem tem a função primordial de caracterizar os produtos a partir da retirada, de forma adequada, de uma pequena porção que possa representar as qualidades e defeitos do lote. Os procedimentos para a amostragem de grãos a granel e grãos ensacados são tratados a seguir.

##### 4.1.3.1 Da Pré-amostragem

A pré-amostragem será realizada pela Unidade para a identificação preliminar da qualidade da mercadoria recebida e destinação dos veículos para descarga nos armazéns ou moegas que possuam produtos de padrão similar ou para recusa do lote se estiver fora dos padrões da empresa.

##### 4.1.3.1.1 Para Grãos a Granel

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|                 |                   |                  |

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>12 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

1. O funcionário deverá, inicialmente, subir sobre a carga e realizar análise visual da qualidade do produto o que determinará o seu recebimento ou não. A amostra será retirada somente se detectado a ausência de problemas visíveis que impeçam o recebimento (alta porcentagem de grãos de ardidos, mofados ou brotados, presença de mamona, dentre outros).
2. Retirar amostras com o uso de sondas pneumáticas, ou com caladores específicos para essa operação, que se destinam exclusivamente à triagem de veículos e a verificação da conformidade dos padrões estabelecidos nesta Norma destacando-se o teor de umidade e impureza máximo permitido para o recebimento.
3. A amostra retirada na pré-amostragem a granel poderá ser considerada como amostra de recebimento desde que o procedimento adotado siga corretamente as alíneas “a”, “b” e “c” abaixo descritos e que estão baseados na Norma NBR 11161 da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas. Nesse caso, deverá ser utilizado o calador manual ou a soda mecânica, sendo dispensável a retirada de amostra da moega. Conforme esquemas abaixo, o calador ou sonda deverá atingir o fundo da carroceria do veículo para a retirada de amostra representativa:

- a) para veículos com **até 15 (quinze) toneladas**, coletar amostras em 5 (cinco) pontos diferentes, no mínimo, conforme demonstra a figura abaixo:

|          |          |          |
|----------|----------|----------|
| <b>x</b> |          | <b>x</b> |
|          | <b>x</b> |          |
| <b>x</b> |          | <b>x</b> |

- b) para veículos com peso **entre 15 (quinze) e 30 (trinta) toneladas**, coletar amostras em 8 (oito) pontos diferentes, no mínimo, conforme demonstra a figura abaixo:


|          |          |          |          |
|----------|----------|----------|----------|
| <b>x</b> |          | <b>x</b> | <b>x</b> |
|          | <b>x</b> |          | <b>x</b> |
| <b>x</b> |          | <b>x</b> | <b>x</b> |

- c) para veículos com peso **superior a 30 (trinta) toneladas**, coletar amostras em 11 (onze) pontos diferentes, no mínimo, conforme demonstra a figura abaixo:

|          |          |          |          |
|----------|----------|----------|----------|
| <b>x</b> | <b>x</b> | <b>x</b> | <b>x</b> |
|          | <b>x</b> | <b>x</b> | <b>x</b> |
| <b>x</b> | <b>x</b> | <b>x</b> | <b>x</b> |

4. Em veículos compostos - bi trens - o procedimento para amostragem deverá ser o seguinte:

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>13 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

- a) amostrar cada composição - unidade que compõe o bitrem - como indicado nos itens 1, 2 e 3 acima sendo que cada amostra recolhida será considerada uma subamostra do veículo composto; e
- b) ao final das amostragens das duas composições, as subamostras devem ser misturadas e homogeneizadas para a coleta final da amostra de recebimento e amostra de prateleira.

#### 4.1.3.1.2 Para Grãos Ensacados

Retirar na recepção do veículo, ao acaso, sobre o caminhão, **amostras de, no mínimo, 30 (trinta) gramas por saco**, das sacarias em que for possível introduzir o furador, para verificação do padrão do produto principalmente quanto ao teor de umidade.

#### 4.1.3.1.3 Atenção Especial na Pré-amostragem


Além dos teores de umidade e impurezas determinadas na pré-amostragem, dar atenção especial aos seguintes itens:

- a) na presença de grãos ardidos, mofados e brotados:
  - avaliar as porcentagens dos grãos com essas características nas análises realizadas;
  - a presença de alta porcentagem de grãos ardidos em uma amostra aumenta a probabilidade de ocorrência de contaminação por Aflatoxina;
  - as porcentagens de grãos ardidos verificadas devem ser consignadas em controle interno que deverá ser mantido pelo Encarregado da Seção Operacional. A informação deverá constar dos documentos de entrada e encaminhados aos depositantes;
  - os grãos ardidos, brotados e mofados não são eliminados no processamento. Para a manutenção da qualidade dos produtos armazenados somente serão aceitos, para depósito em nossas Unidades, produtos que estiverem enquadrados nos limites máximos permitidos, conforme Tabela de Teor Máximo Permitido para Grãos Ardidos, Mofados e Brotados:

| PRODUTO | TEOR MÁXIMO PERMITIDO DE ARDIDOS, MOFADOS E BROTADOS               |
|---------|--|
| Milho   | 6% (ref. Tipo 2)   |
| Soja    | 4% (ref. Padrão básico)  |
| PRODUTO | TEOR MÁXIMO PERMITIDO DE ARDIDOS, MOFADOS E DANIFICADOS PELO CALOR |
| Trigo   | 2% (ref. Tipo 3)   |

- considerar a soma de todos os defeitos apontados (ardidos, mofados e brotados) para determinação do teor máximo permitido para recebimento na CEAGESP.
- b) na presença de sementes de Fedegoso:
    - é proibido o recebimento de milho com presença de sementes de fedegoso (*Senna occidentalis*) por conterem substâncias tóxicas. O fedegoso pode causar danos quando consumida por animais e é, também, conhecido pelo nome vulgar de mata-pasto, mamangá e manjerioba.
    - as Unidades deverão informar aos depositantes os motivos da proibição do recebimento de milho com a presença de sementes de fedegoso.
  - c) na presença de sementes de mamona:

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|                 |                   |                  |

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>14 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

- é proibido o recebimento de milho com presença de sementes de mamona por conter substâncias tóxicas.
- d) as dúvidas quanto aos itens acima deverão ser solucionadas junto à chefia da SEOPN, SEOPS ou SECOF.

#### 4.1.3.2 Da Amostra de Recebimento

1. A amostra de recebimento deverá ser **homogeneizada** e será utilizada para a classificação de recebimento do produto para amostragem.
2. A amostra de recebimento poderá ser:
  - a) A mesma amostra retirada na pré-amostragem desde que observado o disposto no item 3 da seção 4.1.3.1.1; ou
  - b) Aquela composta de subamostras retiradas no início, no meio e no final da descarga dos grãos, quando na pré-amostragem não tiver sido observado o disposto no item 3 da seção 4.1.3.1.1, devendo, nesse caso, ser realizada em todos os pontos de descarga do veículo, em espaço de tempo regulares e deve ser composta de porções do produto formando uma amostra de recebimento representativa do lote recebido;
3. No caso acima, por orientação técnica, a unidade armazenadora **deverá optar por um dos dois tipos de amostra** para compor a amostra de recebimento.
4. A amostra homogeneizada será utilizada nas determinações de umidade, impureza, ph (peso hectolítrico), teores de ardidos e demais itens da classificação normativa a serem indicados pela SEOPN, SEOPS e SECOF.

##### 4.1.3.2.1 Procedimentos para Obtenção da Amostra de Recebimento para Grãos a Granel

Em todos os pontos de descarga do veículo, em espaços de tempo regulares, devem ser coletadas porções do produto formando uma amostra que seja a mais representativa possível do lote recebido.

##### 4.1.3.2.2 Procedimentos para Obtenção da Amostra de Recebimentos para Grãos Ensacados


- a) na descarga do veículo devem ser retiradas, ao acaso, amostras de, no mínimo, 30 (trinta) gramas por saco em, no mínimo, 10% (dez por cento) dos volumes a serem descarregados;
- b) para o café e feijão deverão ser calados todos os sacos descarregados para verificação do tipo do produto;
- c) se a amostra de recebimento indicar características do produto diferentes da obtida na pré-amostragem, o recebimento deve ser recusado e a mercadoria devolvida;
- d) se a diferença observada entre as duas amostragens for decorrente de fraude na carga do veículo, cobrar do cliente todos os serviços executados e devolver a mercadoria.

#### 4.1.3.3 Da Amostra de Expedição ou de Embarque

1. Na expedição das mercadorias a retirada da amostra deverá ser realizada nas válvulas de carga, retirando-se porções do produto em intervalos regulares de tempo durante todo o carregamento.
2. Deverão ser observados os teores de umidade e impurezas e outros parâmetros de qualidade que sejam indicados para cada produto.
3. Elaborar planilha com os teores médios ponderados de umidade e impurezas por depositante.

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|                 |                   |                  |




|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>15 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

4. Os veículos a serem carregados deverão ser cuidadosamente vistoriados antes da carga a fim de constatar a limpeza necessária para evitar o comprometimento da qualidade do produto a ser expedido.

#### 4.1.3.4 Da Amostra de Prateleira

1. Das Amostras de Recebimento e de Expedição, devidamente homogeneizadas, devem ser retirados, no mínimo, dois quilogramas de produto que serão divididos em duas partes.
2. Para compor a **Amostra de Prateleira**, destinar uma das partes de, no mínimo, um quilograma do produto ficando a outra parte para a classificação de recebimento ou expedição.
3. A Amostra de Prateleira deverá ser:
  - a) guardada até quinze dias após a saída do lote representado por ela;
  - b) tratada com inseticidas em pó e expurgada, se necessário.
4. A embalagem da amostra de prateleira deverá apresentar as seguintes identificações:
  - a) Unidade armazenadora;
  - b) nome do depositante;
  - c) mercadoria;
  - d) lote ou amostra;
  - e) número de volumes;
  - f) peso;
  - g) umidade (%) de entrada;
  - h) impureza (%);
  - i) ph (peso hectolítrico);
  - j) marca;
  - k) procedência;
  - l) responsável pela amostragem e análise;
  - m) data.
4. Se a umidade da amostra de recebimento e destinada a amostra de prateleira estiver com até 13,5% (treze e meio por cento), reter durante todo o período de depósito da mercadoria e até quinze dias após a sua saída ou a emissão da última cobrança. Decorrido esse prazo, as amostras que estiverem em boas condições devem retornar aos silos e armazéns.
5. Se a umidade da amostra de recebimento e destinada a amostra de prateleira estiver acima de 13,5% (treze e meio por cento), mantê-la por, no máximo, 4 (quatro) dias, após o quê a amostra úmida será substituída por outra amostra retirada do produto já processado (limpo e seco) da célula ou septo onde o produto original estiver armazenado, devendo ser retida até 15 (quinze) dias depois da saída do mesmo. Para esses casos é necessário guardar 1 (uma) amostra de prateleira, dos produtos processados e padronizados, por depositante.
6. A amostra retirada da célula ou septo em que a amostra original foi depositada depois de processada (seca e limpa) deverá apresentar, na sua embalagem, as mesmas informações da amostra retirada no recebimento e citadas no item 4 acima, **após o processamento**.

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>16 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

#### 4.1.3.5 Das Sondas Pneumáticas

##### 4.1.3.5.1 Unidades Providas de Sondas Pneumáticas

- a) Nestas Unidades as amostras retiradas por meio de sondas pneumáticas destinam-se à triagem de veículos (para diferentes moegas, limites máximo de umidade, presença de mamona e outros).
- b) As amostras que serão utilizadas para as determinações de laboratório (umidade, limpeza, pH e outros) serão obtidas durante a descarga do veículo na moega em diversos pontos conforme descrito na seção 4.1.3.2 - Amostra de Recebimento.

##### 4.1.3.5.2 Unidades Desprovidas de Sondas Pneumáticas

- a) A amostragem inicial, para verificação do limite máximo de umidade, situação da moega, presença de mamona e outros, deverá ser realizada com a utilização de caladores próprios.
- b) As amostras para determinações de laboratório seguirão os procedimentos descritos na alínea "b" da seção 4.1.3.5.1.


#### 4.1.4 Dos Procedimentos Operacionais para o Recebimento de Grãos a Granel

1. Na chegada do produto na Unidade, retirar a **pré-amostra** (ver 4.1.3.1) e realizar a determinação preliminar dos seguintes parâmetros:
  - a) teor de umidade;
  - b) % de ardidos;
  - c) % de impurezas;
  - d) % de quebrados;
  - e) presença de organismos geneticamente modificados - realizar quando houver instrução formal do Departamento de Armazenagem.
2. Encaminhar os veículos para descarga na moega indicada tendo como base os resultados da pré-amostragem e estando o produto dentro dos padrões estabelecidos por esta Norma, cujos detalhes estão especificados na seção 4.1.12 - Controle de Qualidade, caso contrário o produto não será recebido.
3. Realizar a Amostragem de Recebimento final, durante a descarga dos grãos, e proceder à retirada da Amostra de Prateleira.
4. Realizar a homogeneização da amostra de recebimento, conforme descrito na seção 4.1.3.2, para determinação dos teores de umidade, impurezas, ardidos, quebrados ou outros padrões estabelecidos pela Norma de Classificação do MAPA para cada produto, ou por instrução formal (instrução escrita) quando o padrão estabelecido pela CEAGESP for mais rigoroso.
5. Em caso de impurezas, as dimensões dos crivos das peneiras de classificação estão descritas no item 4.1.8.3 as quais deverão seguir as mesmas dimensões dos crivos das peneiras da máquina de limpeza.

##### 4.1.4.1 Para Recebimento de Soja ou Milho a Granel - Teste de Transgenia

No recebimento de soja ou milho a granel, a verificação da presença de organismos geneticamente modificados - transgênicos - somente será realizada mediante o recebimento de comunicado formal encaminhado pelo DEPAR, o qual descreverá as situações e os procedimentos a serem adotados e complementar a presente Norma.

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>17 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

#### 4.1.4.2 Recebimento de Soja a Granel com Grãos Esverdeados

A orientação da CEAGESP para o recebimento de soja a granel com grãos esverdeados pela Unidade Armazenadora, como medida de se evitar problemas futuros com o armazenamento de soja, é:

1. Receber os lotes quando o teor de soja esverdeada apresentado pela amostragem for de até 7% (sete por cento).
2. Realizar nova amostragem e classificação do lote antes da descarga quando o teor de soja esverdeada estiver acima de 7% (sete por cento) e abaixo de 8% (oito por cento). As providências que devem ser adotadas pela Unidade Armazenadora para o novo teor, obtido na segunda amostragem, serão as seguintes:
  - a) teor igual ou inferior a 7% (sete por cento): receber a soja;
  - b) teor superior a 7% (sete por cento) e inferior a 8% (oito por cento): o Encarregado de Operações da Unidade deverá verificar a média de ocorrência de grãos esverdeados nos lotes anteriormente recebidos para armazenamento na qual:
    - média inferior a 7% (sete por cento): poderá receber a soja;
    - média igual ou superior a 7% (sete por cento): consultar o Gerente Regional e/ou a SECOF, SEOPN ou SEOPS cujo recebimento somente ocorrerá mediante autorização expressa.
  - c) teor de grãos de soja esverdeados superior a 8% (oito por cento): o lote de soja amostrado não deverá ser recebido.

#### 4.1.5 Dos Procedimentos Operacionais para o Recebimento de Grãos de Soja ou Milho Ensacados - Teste de Transgenia


No recebimento de soja ou milho ensacados, a verificação da presença de organismos geneticamente modificados - transgênicos - somente será realizada mediante o recebimento de comunicado formal encaminhado pelo DEPAR, o qual descreverá as situações e os procedimentos a serem adotados e complementarizará a presente Norma.

#### 4.1.6 Do Recebimento de Grãos Provenientes de Outras Empresas Armazenadoras

1. Considerando a responsabilidade da CEAGESP em relação à qualidade dos produtos nela armazenados, observar:
  - a) o recebimento de mercadorias provenientes de outras empresas armazenadoras;
  - b) os depósitos particulares;
  - c) os grãos destinados a sementes que tenham sido desviados para armazenamento.
2. Quando a origem do produto não for de lavoura ou de outra Unidade Armazenadora da CEAGESP, será necessário saber, antes do descarregamento, se o mesmo foi tratado com inseticidas clorados, fungicidas organomercuriais ou outro de efeito residual dispostos no item 4 abaixo:
3. Verificar indícios de alteração no odor e coloração dos produtos recebidos.
4. Conhecer a lista de inseticidas e fungicidas (nomes comerciais) de efeito residual abaixo:
 

|                |                    |                 |
|----------------|--------------------|-----------------|
| a) D.D.T.      | h) Canfeno Clorado | o) Composto 118 |
| b) D.D.D.      | i) Endrin          | p) Octacloro    |
| c) Gesarol 33  | j) Dieldrin        | q) Velsicol     |
| d) Metoxicloro | k) Neantina        | r) Produto 1068 |

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|                 |                   |                  |

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>18 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

- |            |               |                 |
|------------|---------------|-----------------|
| e) B.H.C.  | l) Heptacloro | s) Composto 497 |
| f) Lindane | m) Toxafeno   | t) Captan       |
| g) Aldrin  | n) Clordane   |                 |

- Os produtos tratados com os defensivos agrícolas listados acima e sementes tratadas não devem ser recebidos a granel.
- Qualquer indício de alteração na coloração e odor desses produtos deve ser comunicado ao DEPAR antes do recebimento da carga.
- Consultar sobre a existência ou não de rótulo do produto empregado, possibilitando sua identificação, quando o depositante tiver conhecimento de tratamento prévio com defensivo desconhecendo, porém, o seu nome.
- Seguir o procedimento descrito no item anterior para os produtos oriundos de lavoura sempre que se identificarem, na amostragem, característica de cor ou odor de defensivos para os grãos destinados à armazenagem a granel.
- Vetar o recebimento de produtos quando confirmada a contaminação dos grãos por qualquer um dos defensivos relacionados no item 4 acima, como medida para evitar a contaminação dos produtos estocados.
- As dúvidas sobre os procedimentos determinados para o recebimento de grãos provenientes de outras empresas armazenadoras deverão ser esclarecidas pelo Gerente Regional ou pelo DEPAR na Matriz.

#### 4.1.7 Do Recebimento de Mercadorias da CONAB

As Normas de recebimento, estocagem e expedição são objeto de contrato entre a CEAGESP e a CONAB.

#### 4.1.8 Do Processamento dos Grãos - Pré-limpeza, Limpeza e Secagem


##### 4.1.8.1 Da Pré-limpeza dos Grãos

A finalidade da pré-limpeza é a de retirar as impurezas grossas como palhas, pedaços de sabugo e vagens, excesso de pó e outras sujidades visando à secagem homogênea da massa de grãos, melhor rendimento das operações e diminuição do risco de explosão.

##### 4.1.8.2 Da secagem

- Não será permitido o recebimento de produtos com umidade superior a 25% (vinte e cinco por cento).
- A secagem deverá reduzir os teores de umidade dos produtos para 13,5% (treze e meio por cento).
- Após a análise e determinação do teor de umidade, o desconto apurado deverá ser aplicado sobre o peso bruto do produto recebido.
- Informar ao depositante, com anotação na Nota de Entrada (Nota de Entrada emitida pelo sistema informatizado, Nota de Entrada - OM-N-005, (ver 6.3.6) e Nota de Entrada - Armazém - OM-N-164, (ver 6.3.7) sobre os teores de umidade constatados nas determinações realizadas nos aparelhos da Unidade.

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |  |                                      |                           |   |
|--|--|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/> ARMazenadora</b> |                                      |                           | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>   | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>19 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

- Qualquer produto destinado ao armazenamento a granel, poderá ser recebido sem a execução da secagem desde que tenha teor máximo de 13,5% (treze e meio por cento) de umidade devendo ser aplicada a quebra para 13% (treze por cento).
- Utilizar a Tabela de Quebra de Secagem descrita na seção 6.1 desta Norma, para aplicação da quebra de peso em função da perda de umidade.
- A Tabela de Quebra de Secagem a ser aplicada nos grãos que serão estocados na CEAGESP devem estar afixadas em local visível na Unidade para conhecimento de todos os depositantes.


#### 4.1.8.3 Da Limpeza dos Grãos

- A limpeza deverá deixar os grãos a serem armazenados com teor máximo de 1% (um por cento) de impurezas após passarem pela peneira de crivo determinado pela Portaria de Classificação do Grão, cujas dimensões e legislações pertinentes estão descritos abaixo:

| PRODUTO   | LEGISLAÇÃO                                  | DESCRIÇÃO DA PENEIRA  |
|-----------|---|---|
| MILHO     | Instruções Normativas nºs 60/2011 e 18/2012 | Crivos circulares com 5,00 mm de diâmetro   |
| TRIGO     | Instrução Normativa nº 07, de 2001          | Crivos oblongos de 1,75 mm X 20,00 mm com espessura de chapa de 0,72 mm   |
| TRITICALE | Portaria nº 53, de 1983                     | Crivos oblongos de 1,75 mm X 20,00 mm com espessura de chapa de 0,72 mm   |
| SOJA      | Instrução Normativa nº 11, de 2007          | Crivos circulares com 3,00 mm de diâmetro com espessura de chapa de 0,80 mm e com 400 furos por 100 cm <sup>2</sup> |
| AVEIA     | Portaria nº 191, de 1975                    | Não utiliza   |
| FEIJÃO    | Instrução Normativa nº 12, de 2008          | Crivos circulares com 5,00 mm de diâmetro e crivos oblongos de 3,00 mm X 19,00 mm                                   |
| ARROZ     | Instrução Normativa nº 6, de 2009           | Crivos oblongos de 1,75 mm X 20,00 a 22,00 mm e furos circulares de 1,60 mm de diâmetro                             |
| AMENDOIM  | Portaria nº 147, de 1987                    | Não utiliza   |
| SORGO     | Portaria nº 268, de 1984                    | Crivos circulares com 2,20 mm de diâmetro   |

- A limpeza acarretará uma quebra de peso no recebimento dos grãos devido à retirada de impurezas do produto.
- Após a classificação e a determinação do teor de impurezas, deverá ser aplicado o desconto apurado no peso bruto do produto recebido.
- Qualquer produto destinado ao armazenamento a granel poderá ser recebido sem a execução da limpeza, portanto sem cobrança da taxa correspondente, desde que tenha, no máximo, 1% (um por cento) de impureza na peneira de crivo indicado pela Portaria de Classificação do Grão descrita no item 1 acima, porém, deverá ser aplicada a quebra do teor de impureza apurado na classificação da amostra no recebimento, observando-se o seguinte:
  - a determinação de impureza na unidade poderá ser realizada com o uso de peneira manual ou equipamento mecânico determinador de impurezas. O procedimento deverá ser definido pelo responsável técnico.

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>20 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

- b) em caso de utilização de equipamento mecânico para determinar a impureza, deverá ser realizada a aferição periódica do aparelho conforme procedimento descrito no item 7 da seção 4.1.9.1 abaixo.
5. Sempre que for detectado no produto armazenado um teor de impureza superior ao permitido pela presente Norma ou por contratos específicos, o produto deverá ser submetido à operação de limpeza para adequação aos limites permitidos.

#### 4.1.9 Da Quebra de Peso em função da Umidade e Impurezas

Informar aos depositantes, após a classificação do produto, os teores de impurezas e umidade constatados nas determinações da amostragem realizada nos aparelhos da Unidade (determinador de umidade e determinador de impurezas) por meio de anotações nos documentos de entrada, ou seja, Nota de Entrada emitida pelo sistema informatizado, Nota de Entrada - OM-N-005, (ver 6.3.6), Nota de Entrada - Armazém - OM-N-164, (ver 6.3.7) e Nota Fiscal de Devolução de Mercadorias, encaminhados a eles.


##### 4.1.9.1 Das Condições Operacionais e das Sistemáticas de Controles e Responsabilidades

Considerando a possibilidade de simplificar o recebimento de produtos destinados ao armazenamento, reduzindo os custos com incentivo ao depositante, mantendo as condições de armazenamento dentro dos níveis tecnicamente aceitáveis, ficam estabelecidas as seguintes Condições Operacionais e Sistemática de Controles e Responsabilidades:

1. É obrigatória a formação de amostras representativas do lote, no recebimento e na entrega do produto, para armazenamento convencional ou a granel.
2. É obrigatória a determinação da umidade, no recebimento e na entrega do produto, para armazenamento convencional ou a granel.
3. É obrigatória a determinação da impureza, no recebimento do produto que será armazenado a granel, bem como o acompanhamento na entrega para evitar a saída do produto fora das condições de comercialização e consumo.
4. É obrigatório constar nos documentos internos e nos documentos remetidos ao depositante - Nota de Entrada emitida pelo sistema informatizado, Nota de Entrada - OM-N-005 (ver 6.3.6), Nota de Entrada - Armazém - OM-N-164 (ver 6.3.7), Ordem de Entrega - OM-O-168 (ver 6.3.8) e Nota Fiscal de Devolução de Mercadorias -, os teores de umidade e de impureza verificados nas determinações realizadas no recebimento do produto.
5. Quando ocorrer o recebimento de produtos que apresentam os limites máximos de umidade e impureza de 13,5% e 1% respectivamente, não serão cobradas as taxas referentes aos serviços de secagem e limpeza.
6. Mesmo sem a ocorrência da cobrança dos serviços de limpeza e secagem nos produtos recebidos, por se apresentarem dentro dos padrões fixados nas seções 4.1.8.2 e 4.1.8.3 - itens 2 e 1 respectivamente, deverão ser aplicadas as quebras correspondentes:
  - a) para umidade: de acordo com tabela específica;
  - b) para impureza: teor apurado na determinação da impureza, cujos valores estejam entre 0,1% e 1,0%.
7. Em caso de o responsável técnico da unidade optar pelo uso de equipamento mecânico determinador de impurezas, determinação no laboratório, deverá ser providenciada aferição do aparelho antes do início da safra, de acordo com as máquinas de limpeza do Silo (na

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|



|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>21 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

torre). A aferição do determinador de impurezas deverá ser realizada observando os seguintes procedimentos:

- a) para a regulagem:
    - pesagem e amostragem de um veículo recebido com impurezas;
    - limpeza de todo o circuito moega, transportador, elevador, válvula, etc;
    - passagem do produto na máquina de limpeza;
    - pesagem do produto limpo para obtenção da porcentagem de quebra real.
  - b) as amostras retiradas do mesmo veículo devem ser usadas para regular o equipamento determinador de impurezas na aspiração de 1 a 5, de acordo com a quebra real obtida.
8. Para apuração das perdas de peso por secagem e limpeza do produto armazenado a granel, no recebimento e na entrega do produto e quando se tratar de mais de um lote/amostra do mesmo depositante, o teor de umidade e o teor de impurezas deverão corresponder às médias ponderadas e calculadas pelo resultado das determinações efetuadas.
  9. A média ponderada será determinada nas seguintes situações:
    - a) no recebimento: será calculada pelas entradas diárias do depositante. Deverão ser registrados no verso da Nota de Entrada emitida pelo sistema informatizado ou Nota de Entrada - OM-N-005 (ver 6.3.6) ou Nota de Entrada - Armazém - OM-N-164 (ver 6.3.7), obrigatoriamente, os valores utilizados para o cálculo da média ponderada, obtidos nas diversas determinações de umidade e impureza do dia.
    - b) na entrega: a umidade e a impureza deverão ser determinadas pela amostragem do carregamento do veículo sendo obrigatório, também, o controle, por médias ponderadas parciais (diárias) e finais (média de todo o lote), do estoque de cada depositante.
  10. As perdas de peso, decorrentes da secagem natural do produto estocado no armazém convencional, serão apuradas no confronto dos teores de umidade determinados no recebimento e na entrega da mercadoria com aplicação da tabela. É obrigatório efetuar o controle de cálculo das médias ponderadas da umidade do estoque do depositante, quando representado por mais de um lote ou nas entregas parciais de um só lote, permitindo oferecer ao depositante o demonstrativo das quebras ocorridas, que será utilizado também nas verificações internas.


#### 4.1.10 Da Quebra Técnica

A quebra técnica deverá ser aplicada na entrada dos produtos após os descontos de impurezas e de umidade (peso base) de acordo com as tabelas descritas a seguir. O índice de desconto da quebra técnica deverá ser aplicado mensalmente nos percentuais indicados na seção 4.1.10.1.

##### 4.1.10.1 Da Aplicação do Índice de Quebra Técnica para Produtos a Granel

1. Aplicar os índices de quebra técnica, descritos na tabela abaixo, na entrada do produto após os descontos de umidade e impurezas (peso base).
2. O peso base é obtido da seguinte forma: sobre o peso de recebimento aplica-se a quebra de impurezas, tendo como resultado o peso do produto limpo. Sobre o peso do produto limpo obtido aplica-se o desconto de umidade, tendo como resultado o peso base que deve ser utilizado para aplicar os índices de quebras-técnica.

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>22 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

| PRODUTO            | ÍNDICE DE QUEBRA TÉCNICA<br>- POR MÊS - |
|--------------------|---|
| Milho              | 0,083                                   |
| Trigo              | 0,050                                   |
| Soja               | 0,083                                   |
| Sorgo              | 0,083                                   |
| Arroz em Casca     | 0,250                                   |
| Aveia              | 0,083                                   |
| Cevada             | 0,083                                   |
| Pellets de laranja | 0,083                                   |
| Outros Produtos    | Consultar o DEPAR                       |

| PRODUTO         | ÍNDICE DE QUEBRA TÉCNICA A SER<br>APLICADO SOMENTE NA ENTRADA<br>DO PRODUTO |
|-----------------|---|
| Açúcar a granel | 0,3% / semestre   |

- Para açúcar a granel o índice de quebra técnica e a sua aplicação poderão ser alterados de acordo com contrato a ser firmado entre a CEAGESP e o Depositante.
- Será considerado o novo peso obtido - Peso Base - para todos os efeitos como: taxaço de armazenagem, warrant, entrega ao depositante e tratamentos fitossanitários.

#### 4.1.10.2 Da Aplicação do Índice de Quebra Técnica para Produtos Ensacados

- Aplicar os índices de Quebra Técnica (Quebra de Peso) de acordo com a umidade de entrada das mercadorias ensacadas conforme Tabelas Teores de Umidade:

| Produto         | Teor de Umidade (%) |              |              |              |              |        |
|-----------------|---------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------|
|                 | 15,0%               | 14,5 a 14,9% | 14,0 a 14,4% | 13,5 a 13,9% | 13,0 a 13,4% | <13,0% |
| Feijão          | 0,50                | 0,417        | 0,333        | 0,250        | 0,167        | 0,083  |
| Arroz           | 0,50                | 0,417        | 0,333        | 0,250        | 0,167        | 0,083  |
| Milho           | 0,417               | 0,333        | 0,250        | 0,167        | 0,083        | 0,083  |
| Cevada          | 0,50                | 0,417        | 0,333        | 0,250        | 0,167        | 0,083  |
| Girassol        | 0,50                | 0,417        | 0,333        | 0,250        | 0,167        | 0,083  |
| Soja            | 0,50                | 0,417        | 0,333        | 0,250        | 0,167        | 0,083  |
| Sorgo           | 0,50                | 0,417        | 0,333        | 0,250        | 0,167        | 0,083  |
| Trigo           | 0,50                | 0,417        | 0,333        | 0,250        | 0,167        | 0,083  |
| Outros Produtos | Consultar o DEPAR   |              |              |              |              |        |

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>23 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

| Produto  | Teor de Umidade (%) |            |            |            |            |       |
|----------|---------------------|------------|------------|------------|------------|-------|
|          | 9,0%                | 8,5 a 8,9% | 8,0 a 8,4% | 7,5 a 7,9% | 7,0 a 7,4% | <7,0% |
| Amendoim | 0,500               | 0,417      | 0,333      | 0,250      | 0,167      | 0,083 |

2. Aplicar os índices de Quebra Técnica mensalmente com base nos teores de umidade na entrada e após o primeiro mês, pelas determinações de umidade mensais realizadas nos lotes de produtos ensacados, visando ao enquadramento nas tabelas.

| PRODUTO         | ÍNDICE DE QUEBRA TÉCNICA A SER APLICADO SOMENTE NA<br>ENTRADA DOS PRODUTOS |
|-----------------|--|
| Açúcar embalado | 0,3% / semestre  |

3. O índice de quebra técnica acima descrito poderá ser alterado de acordo com contrato a ser firmado entre a CEAGESP e o Depositante.
4. Consignar as quebras nas respectivas Notas de Entrada conforme os exemplos abaixo:
- a)

| Lote                  | Volume<br>(sc) | Produto | Peso<br>(kg) | Umidade<br>(%) |
|-----------------------|----------------|---------|--------------|----------------|
| XXX                   | 100            | Feijão  | 6 000        | 15             |
| <b>Quebra Técnica</b> |                |         | -30          |                |
| <b>Peso Base</b>      |                |         | 5 970        |                |

b)


| Lote                  | Volume<br>(sc) | Produto | Peso<br>(kg) | Umidade<br>(%) |
|-----------------------|----------------|---------|--------------|----------------|
| XXXY                  | 200            | Arroz   | 12 000       | 14             |
| <b>Quebra Técnica</b> |                |         | -39,96       |                |
| <b>Peso Base</b>      |                |         | 11 960       |                |

5. Será considerado o novo peso obtido - Peso Base - para taxaço de Armazenagem, Tratamentos Fitossanitários, Warrant, Warrant Agropecuário, Certificado de Depósito Agropecuário, Recibo de Depósito e entrega ao depositante.
6. Aplicar fração mensal do índice de quebra indicado para cada produto após o primeiro semestre.

#### 4.1.10.3 Da Devolução da Sobra Técnica

1. Na ocorrência de Sobra Técnica após a entrega total do estoque contábil (escriturado), essa deverá ser pesada pela unidade para a devolução ao depositante proporcionalmente à quantidade remetida para depósito.
2. A devolução será motivo de solicitação por escrito ao DEPAR na qual deverá constar a relação com os nomes dos depositantes e a quantidade a ser devolvida para cada um.

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>24 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

#### 4.1.11 Do Armazenamento

##### 4.1.11.1 A granel - em Graneleiro e Silos

1. Não utilizar septos dos graneleiros para estocagem de produtos com umidade acima de 13,5% por não possuírem sistema de aeração.
2. A Unidade deverá manter, no mínimo, uma célula ou septo de maior capacidade estática vazio como reserva técnica para a realização de transilagens mantendo este espaço disponível durante todo o período de armazenamento.
3. Todo produto deverá ser armazenado com umidade máxima de 13,5% com exceção do amendoim que deverá ser armazenado com umidade máxima de 8%.
4. Após a descarga nas moegas o produto recebido deverá passar pela pré-limpeza para retirar as impurezas maiores que prejudicam o rendimento do secador.
5. Segregar produtos com características similares, de acordo com a classificação e aspecto visual, nas mesmas células ou septos.
6. Realizar os tratamentos fitossanitários (expurgo e pulverização) necessários em todos os produtos armazenados.
7. Realizar, em silos horizontais e verticais, o expurgo nos produtos a serem armazenados de acordo com a *Norma OP-009 - Controle de Pragas*.
8. Realizar, diariamente, o monitoramento da termometria e, se detectado aumento da temperatura da massa de grãos, adotar as providências para a solucionar o problema de acordo com a seção 4.1.12.2.
9. Realizar limpezas, secagens, aerações, transilagens, tratamentos fitossanitários ou reparos de acordo com a solução mais adequada para a correção da anormalidade verificada.

##### 4.1.11.2 A granel - em Armazéns Convencionais

1. Para o armazenamento de produtos a granel em armazéns convencionais e considerando a formação de “piscinas” do produto, providenciar os seguintes cuidados quanto às instalações dos armazéns:
  - a) verificar as condições do piso e executar a recuperação de rachaduras e outras imperfeições, quando necessário;
  - b) providenciar a vedação necessária para impedir a entrada de aves (pombos, pardais, dentre outros);
  - c) calafetar as infiltrações de água na cobertura, calhas e condutores;
  - d) limpar, rigorosamente, o piso, as paredes e estruturas de sustentação da cobertura;
  - e) lavar todo o armazém;
  - f) efetuar a varrição e a coleta dos resíduos;
  - g) retirar teias de aranha;
  - h) pulverizar a superfície do piso, paredes e estrutura de sustentação da cobertura, com atenção aos vãos, utilizando inseticida conforme orientação, fornecida pela SECOF, específica para cada caso;
  - i) realizar o mapeamento dos locais em que serão colocadas iscas aplicando os raticidas (isca com utilização de porta-isca);
  - j) forrar o piso com lona plástica (exceto em caso de açúcar).

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>25 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |


2. Armazenar somente produtos secos (umidade de até 13,5%) e limpos (impureza 1%) obedecendo aos demais padrões de recebimento da CEAGESP.
3. Preservar o espaço mínimo de 0,60cm para circulação entre as “piscinas” e as colunas ou paredes.
4. Verificar a temperatura dos produtos duas vezes por semana, utilizando sonda termométrica fornecida pelo DEPAR/SEOPN ou SEOPS, e encaminhá-la à SECOF conforme instrução em vigor.
5. Verificar, uma vez por semana no mínimo, a presença de insetos com a utilização de caladores e realizar, quando necessário, o expurgo e a pulverização da massa de grãos.
6. Manter uma área vazia no armazém (reserva técnica) para movimentação da massa de grãos, quando necessário.
7. Providenciar os meios para recepção e expedição do produto via transportadores (tatu, correia transportadora, dentre outros).
8. Escorar as bordas da “piscina” formada pela massa de grãos ou outros produtos utilizando uma das seguintes opções:
  - a) sacos ou bags cheios do mesmo produto;
  - b) madeiras (pranchas ou tábuas), exceto em caso de açúcar;
  - c) chapas metálicas;
  - d) outro material disponível na Unidade desde que consultado a SECOF previamente.

#### 4.1.11.3 De Produtos Ensacados

Os cuidados para a formação de pilhas dos produtos ensacados são as seguintes:

1. Distanciar uma pilha da outra tanto quanto das paredes, para permitir a colocação de lonas, necessária ao expurgo, mantendo um corredor principal para o escoamento do produto independentemente da localização deste.
2. Isolar as pilhas de sacarias do piso com o uso de lona plástica ou de estrados de madeira (para pisos de concreto, cimento ou tijolo) ou os dois conjugados para evitar o umedecimento do lastro das pilhas, salvo em caso de pisos impermeáveis.
3. Colocar, primeiramente, os sacos que formarão o lastro (primeira fiada ou camada) da pilha sobre os estrados ou lona plástica.
4. Colocar a fiada superior, ao terminar o lastro, em sentido contrário ao da primeira para funcionar como “amarração” e evitar que um volume fique inteiramente sobre o outro, o que causaria o desabamento da pilha quando esta atingisse uma altura maior.
5. Montar as pilhas mantendo a costura de fechamento das sacarias voltadas para dentro o que evitará o derramamento do produto no caso de uma das costuras ceder ocasionando a desestabilização da pilha.
6. Obedecer à distância de 1 (um) metro, limite estabelecido pela SESMT, entre a última fiada e o teto ou vigas de sustentação do telhado.
7. Utilizar ripas de madeira ou sacaria de juta vazias nas laterais dos blocos, a cada 3 (três) ou 4 (quatro) fiadas, para o empilhamento de sacaria plástica como medida a evitar o desmoronamento desta.
8. Cuidar para que a pilha forme um bloco compacto verificando o seu alinhamento durante toda a operação.

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>26 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

9. Identificar as pilhas com ficha (ou plaqueta) contendo as informações abaixo cujo posicionamento deverá ser em local de fácil visualização:
  - a) nome do depositante ou do agente financeiro (no caso de modalidade da operação - AGF - EGF);
  - b) data de entrada no armazém;
  - c) número do lote;
  - d) posicionamento da quadra;
  - e) nome do produto;
  - f) safra;
  - g) umidade;
  - h) número de volumes;
  - i) peso do produto;
  - j) data do tratamento fitossanitário (expurgo e pulverização).
10. Elaborar o mapeamento dos estoques depositados com o desenho e a identificação do posicionamento das quadras e blocos dos pavilhões.

#### 4.1.12 Do Controle de Qualidade

##### 4.1.12.1 Do Tratamento Fitossanitário

1. Todos os produtos que chegarem à Unidade, por transferência ou não, deverão, obrigatoriamente, receber os tratamentos fitossanitários adequados, ou seja:
  - a) expurgo; e
  - b) pulverizações.
2. O DEPAR poderá determinar a não taxação do tratamento fitossanitário, porém a sua realização é obrigatória.

##### 4.1.12.2 Do Controle da Temperatura - Uso da Termometria no Controle de Qualidade dos Grãos Armazenados

1. Os operadores, sob a supervisão direta dos Encarregados de Operações, deverão realizar o **acompanhamento diário das temperaturas em todas as células ou septos** com produtos armazenados para que qualquer variação anormal da temperatura na massa de grãos possa ser detectada e corrigida.
2. O aumento da temperatura da massa de grãos poderá ser causado por:
  - a) produto armazenado com excesso de materiais finos ou pó, que prejudiquem a dissipação do calor produzido pela respiração dos grãos;
  - b) produto armazenado com umidade elevada;
  - c) produto armazenado com temperatura elevada após a secagem;
  - d) goteiras na estrutura que possam umedecer a massa de grãos;
  - e) condensação excessiva no teto do silo;
  - f) desenvolvimento de fungos e bolores;
  - g) presença de insetos;
  - h) infiltrações d'água;
  - i) temperatura ambiente muito alta;
  - j) problemas no sensor termométrico.

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|



|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>27 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

3. Uma vez por semana, no mínimo, as leituras de temperaturas da manhã e da tarde deverão ser impressas.
4. As Unidades deverão enviar, semanalmente, uma via dos registros de termometria emitidos à SECOF destacando em *Comunicação Interna*, ou no próprio corpo do relatório, os seguintes itens:
  - a) as anormalidades constatadas;
  - b) as causas;
  - c) as medidas corretivas adotadas;
  - d) a solicitação de apoio à SECOF para solucionar o problema; ou
  - e) informar a solução do problema.
5. São consideradas anormalidades os seguintes casos:
  - a) temperaturas superiores a 30°C;
  - b) elevação gradativa da temperatura de um ponto da termometria, mesmo abaixo da temperatura de alerta de 30°C;
  - c) variação brusca de temperatura na massa de grãos;
  - d) ponto isolado de leitura com temperatura de 5° C acima da média das outras leituras.
6. A Unidade deverá proceder como o descrito no item 4 acima mesmo não ocorrendo anormalidades, devendo fazer constar essa informação na *Comunicação Interna* ou no corpo do relatório.
7. O registro de termometria deverá ser assinado pelo Operador que realizou a leitura e pelo Encarregado da Unidade.
8. É de responsabilidade da SECOF o acompanhamento da termometria nos silos graneleiros, bem como os históricos de Controle de Temperatura realizado pelas Unidades Armazenadoras, por meio dos registros encaminhados semanalmente.
9. É de responsabilidade do Gerente Regional, do Encarregado de Operações e do Operador:
  - a) o monitoramento da qualidade dos produtos armazenados;
  - b) a identificação de qualquer alteração da temperatura na massa de grãos;
  - c) a identificação da causa da alteração;
  - d) a realização das ações corretivas necessárias à anomalia apresentada;
  - e) a verificação do funcionamento dos sensores termométricos, inclusive nas células e septos vazios, bem como a solicitação dos reparos necessários ao DEPAR/SECOF.
10. Em caso de quebra do sistema de termometria, amostrar o produto armazenado, por meio de transilagem, no mínimo uma vez por semana, registrando o tempo de transilagem e a qualidade do produto por célula e septos, principalmente quanto aos parâmetros de:
  - a) temperatura;
  - b) presença de insetos vivos;
  - c) impurezas;
  - d) grãos ardidos;
  - e) umidade.
11. As situações previstas em contrato de armazenamento de grãos, que dificultem o cumprimento de algumas das cláusulas desta seção, devem ter, obrigatoriamente, os

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>28 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

procedimentos ou limites de temperatura informados por *Comunicação Interna*, emitida pela SEOPN, SEOPS ou SECOF, na qual deverá constar a aprovação do DEPAR.

- Quando a leitura da termometria for realizada pela SECOF à distância, a ocorrência de altas temperaturas na massa de grãos será motivo de questionamento à Unidade Armazenadora que deverá responder, na semana em que foram constatadas as ocorrências, por e-mail ou *Comunicação Interna*, as anormalidades constatadas, as causas, as medidas corretivas e/ou solução do problema.

#### 4.1.12.3 Dos Padrões de Qualidade

- Os grãos serão classificados de acordo com o Padrão Oficial de Qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- A CEAGESP adota um padrão simplificado para o armazenamento nas Unidades cujos teores máximos admitidos são demonstrados abaixo na Tabela Padrões de Qualidade - Teores máximo para Armazenamento na CEAGESP:


| Produto | Umidade %       | Impureza % | Ardido, mofado e brotado % | PH   | Transgênico (verificar ocorrência) |
|---------|-----------------|------------|----------------------------|--|------------------------------------|
| Milho   | 13,5            | 1          | 6                          |  | Consultar DEPAR                    |
| Soja    |                 |            | 4                          |  |                                    |
| Trigo   |                 |            | 2                          | Segregar:<br>- Abaixo de 70 não receber<br>- De 70 a 74,9<br>- De 75 a 77,9<br>- Acima de 78 |                                    |
| Outros  | Consultar DEPAR |            |                            |  |                                    |

## 4.2 PARA O RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE AÇÚCAR

### 4.2.1 Dos Procedimentos para o Recebimento de Açúcar Ensacado

- É recomendada a formação de blocos compactos, ocupando as áreas de estocagem com o menor número possível de corredores, aproveitando o espaço adequadamente. Respeitar o limite de altura definido para cada pavilhão até o máximo de 45 (quarenta e cinco) fiadas, nas condições previstas em norma da SESMT.
- Somente deverão ser abertas as portas necessárias à operação e durante a descarga.
- As demais portas, janelas e vitrais deverão ficar fechados para impedir a circulação do ar e a consequente troca de umidade entre o ambiente interno e externo.
- As condições dos produtos deverão ser observadas pelo aspecto das embalagens, ou seja, manchas na sacaria, produto úmido ou produto ainda quente, deverão ser motivo de anotação na Nota de Entrada emitida pelo sistema informatizado ou Nota de Entrada - OM-N-005 (ver 6.3.6) ou Nota de Entrada - Armazém - OM-N-164 (ver 6.3.7). Exemplo de anotação: “*Produto recebido ainda quente com temperatura elevada*”.
- As condições citadas no item anterior deverão ser transmitidas ao depositante por telefone, e-mail e registradas na Nota de Entrada.
- Quando a descarga for realizada em dia chuvoso, anotar como observação na Nota de Entrada emitida pelo sistema informatizado ou Nota de Entrada - OM-N-005 (ver 6.3.6) ou

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|                 |                   |                  |

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>29 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

Nota de Entrada - Armazém - OM-N-164 (ver 6.3.7). Exemplo de anotação: “*Descarga com chuva*”.

7. Caso haja irregularidades visíveis, como alteração da coloração, temperatura de recebimento ou umidade elevada, estes dados deverão, também, ser anotados na Nota de Entrada e constar em comunicação (por fax, e-mail, dentre outros) a ser encaminhada ao depositante no dia do recebimento da mercadoria.

#### 4.2.1.1 Do Término do Recebimento ou da Lotação do Armazém

1. Manter, diariamente, as portas, janelas e vitrais fechados exceto como indicado no item abaixo.
2. Abrir as portas somente 2 (duas) vezes ao mês, em dias ensolarados, quentes e secos, cuja umidade relativa seja menor ou igual a 65% (sessenta e cinco por cento), para renovação do ar no pavilhão. Esse procedimento, que não poderá ultrapassar a 2 (duas) horas, deverá ser realizado, preferencialmente, entre as 12h00 e 14h00 ou entre as 13h00 e 15h00.
3. Examinar, diariamente, o estado do produto observando o aspecto da sacaria e anotando qualquer ocorrência de umedecimento, presença de fungos, manchas, etc.
4. As ocorrências de umedecimento da sacaria e ou de presença de fungos observadas **deverão ser comunicadas** ao depositante ou usina, **imediatamente**, por telefone ou e-mail, exigindo manifestação formal do cliente.
5. Os problemas relacionados ao imóvel como presença de goteiras, telhas quebradas, infiltrações nas calhas, telhas porosas, dentre outros, observados durante o armazenamento de açúcar, deverão ser comunicados ao DEMAN e ao DEPAR adotando, paralelamente, as providências adequadas para evitar danos ao produto.
6. Registrar, em relatório específico, a umidade relativa e a temperatura ambiente assinaladas pelo termohigrômetro.
7. **Comunicar, por escrito, ao depositante/usina** as ocorrências de umidades relativas superiores a 65% (sessenta e cinco por cento) por mais de 08 (oito) dias consecutivos.

#### 4.2.1.2 Da Retirada de Açúcar

Para a retirada de açúcar do armazém, no que se refere à circulação de ar, seguir os procedimentos abaixo:


- a) somente deverão ser abertas as portas necessárias à operação e durante o carregamento;
- b) as demais portas, janelas e vitrais deverão ficar fechados para impedir a circulação do ar e a consequente troca de umidade entre o ambiente interno e externo.

#### 4.2.2 Das Instruções para o Recebimento e Armazenamento de Açúcar a Granel

##### 4.2.2.1 Da limpeza e da Manutenção da Unidade

1. Antes de iniciar o recebimento de açúcar é necessário preparar o local de estocagem com os seguintes procedimentos:
  - a) Efetuar a lavagem do piso sempre que possível e promover a sua secagem com rodo.
  - b) Manter o local ventilado (abrir todas as portas) para completar a secagem.
  - c) Aplicar cal hidratada no piso, principalmente se este for de cimento.
  - d) Isolar o produto do piso, quando necessário, utilizando plástico ou plástico sobre estrado.

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>30 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

- e) Efetuar a revisão do telhado, das calhas, dos condutores, dos rufos como medida a evitar goteiras, vazamentos e/ou transbordamento de águas no interior do pavilhão.

#### **4.2.3 Das condições e das Características Recomendadas para o Recebimento de Açúcar**

1. A temperatura máxima recomendada para o recebimento e armazenamento do açúcar deverá constar em contrato.
2. A unidade deverá comunicar ao cliente, por escrito, que o produto encontra-se em desacordo com os padrões estabelecidos no contrato, fazendo constar no comunicado o número da Nota Fiscal referente ao produto, sempre que, no recebimento de açúcar, for verificada a ocorrência de temperatura superior ao registrado no contrato.
3. Antes do início da operação, o DEPAR deverá providenciar o envio da(s) cópia(s) do(s) contrato(s) de armazenamento de açúcar para as unidades que receberão o produto.
4. A unidade deverá evitar a transilagem do açúcar em altas umidades relativas do ar, ou seja, acima de 70%.
5. Das características do Silo Graneleiro para o recebimento de açúcar:
  - a) o piso deve ser impermeável;
  - b) piso com ângulo de talude mínimo de 45°;
  - c) durante a carga no septo, a queda do produto deverá ser a menor possível e dotada de espalhador para evitar agregados;
  - d) o armazém deverá estar bem limpo seguido dos programas de desinsetização e desratização adequados e constantes.
6. O período máximo de armazenamento recomendado de açúcar a granel é de 06 (seis) meses.


#### **4.3 PARA O RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE AMENDOIM EM CASCA OU BENEFICIADO (ENSACADOS) EM ARMAZÉNS CONVENCIONAIS**

1. O limite máximo do teor de umidade para o recebimento de amendoim em casca ou beneficiado é de até 8% (oito por cento).
2. Na entrada dos produtos os lotes deverão ser amostrados em 10% (dez por cento) dos volumes para verificação da qualidade.
3. Não receber o lote quando houver visualização da presença de fungos (mofo).
4. Os lotes deverão ser colocados, sempre que possível, em quadras próximas aos corredores e longe das portas para evitar a alteração das características iniciais do produto devido a sua alta higroscopicidade.
5. As dúvidas quanto às instruções para o recebimento de amendoim em casca ou beneficiado deverão ser solucionadas com o Gerente Regional ou DEPAR.

#### **4.4 PARA O RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE TRIGO A GRANEL E ENSACADO**

1. Proceder à separação do trigo recebido, tendo em vista a produção regional, conforme escala de ph abaixo:
  - a) ph até 78 (exclusive);
  - b) ph acima de 78 (inclusive).

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>31 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

2. Observar as demais instruções existentes quanto a:

- amostragens;
- determinações de umidade;
- determinação de impurezas;
- controle fitossanitário.

#### **4.5 PARA O RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE FARINHA DE MANDIOCA EM ARMAZÉNS CONVENCIONAIS**

- Promover, preferencialmente, a estocagem da farinha de mandioca em pavilhões isolados devido à alta suscetibilidade deste produto ao ataque de pragas e a impossibilidade de controlar as mesmas com uso de inseticidas que apresentem efeito residual.
- Na impossibilidade de executar o procedimento acima, o lote deverá ser isolado dos demais produtos armazenados no mesmo pavilhão.
- Proteger o lote de farinha de mandioca com lona plástica, para evitar contaminação, quando houver a necessidade de pulverização dos blocos vizinhos.
- Forrar o lastro com lona plástica, envolvendo a fiada, sempre que possível, devido a sua alta higroscopicidade.

##### **4.5.1 Da Amostragem**

###### **4.5.1.1 Da Amostragem de Entrada**

- Separar as sacarias, na recepção do produto, que contenham vestígios de deterioração ou outros fatores adversos ao seu armazenamento, que possam ser visualmente detectados.
- Proceder à retirada das amostras (calador específico para farinha), com aproximadamente 30 gramas de cada saco, na parte superior e inferior de todos os sacos do lote.
- Após a retirada da amostra o conferente deverá recompor a malha das sacarias utilizando a ponta do calador “riscando” em formato de cruz ou X com a finalidade de fechar o orifício causado pelo mesmo.
- Acondicionar as amostras em sacos de papel ou polietileno durante o período de estocagem, bem como durante 15 (quinze) dias após a saída do produto.
- Anotar na Nota de Entrada emitida pelo sistema informatizado ou Nota de Entrada - OM-N-005 (ver 6.3.6) ou Nota de Entrada - Armazém - OM-N-164 (ver 6.3.7) a identificação de insetos, matérias estranhas, bolor, dentre outros que venham a comprometer o lote, durante a realização da amostragem.
- Avisar ao depositante**, por telefone ou e-mail, seguido de carta, bem como ao DEPAR/SEOPN ou SEOPS, a identificação de alguma ocorrência citada no item anterior.
- O tratamento fitossanitário das amostras de prateleira deve ser realizado apenas com expurgo não sendo permitido o tratamento com inseticidas em pó, conforme os procedimentos adotados para as amostras de grãos.

###### **4.5.1.2 Da Amostragem de Saída**

- Na expedição da farinha de mandioca, separar as sacas que contém vestígios de deterioração ou de outros fatores, visivelmente detectados, adversos à armazenagem.

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|                 |                   |                  |

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>32 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

- Na expedição retirar a amostragem, com aproximadamente 30 (trinta) gramas de cada sacaria, na parte superior e inferior de todos os sacos do lote.
- Durante a amostragem, a identificação de insetos, matérias estranhas, bolor e outros, deverá ser motivo de anotação na Nota de Saída e de aviso ao depositante por telefone ou e-mail, seguido de carta, bem como ao DEPAR/SEOPN ou SEOPS.
- Após a retirada da amostra o conferente deverá recompor a malha das sacarias utilizando a ponta do calador "riscando" em formato de cruz ou X com a finalidade de fechar o orifício causado pelo mesmo.
- Acondicionar as amostras em sacos de papel ou polietileno durante 15 (quinze) dias após a expedição.
- As amostras de prateleira somente deverão ser expurgadas e, de acordo com os procedimentos adotados para as amostras de grãos, não poderão ser tratadas com inseticidas em pó.

#### 4.5.2 Da Umidade

A CEAGESP respeitará a umidade da farinha de mandioca indicada pelo remetente na Nota Fiscal de origem ou pelo laudo de classificação de empresas ou de classificadores oficiais. Caberá ao depositante a responsabilidade pelos problemas gerados durante o período de armazenamento do produto decorrentes de informações incorretas ou falsas.

#### 4.5.3 Do Tratamento Fitossanitário

- O expurgo deverá ser efetuado a cada 30 (trinta) dias, na dosagem recomendada aos grãos, efetuando a respectiva cobrança.
- A preservação da sanidade do armazém e dos produtos armazenados é fundamental para a conservação da farinha de mandioca quanto ao ataque de pragas.

### 4.6 PARA O RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE CAFÉ

#### 4.6.1 Da Furação


- O conferente deverá furar saco por saco para separar o produto por tipos e peneiras formando tantos lotes quanto forem os obtidos na furação e separação.
- A separação obtida pela furação prevalecerá sobre a identificação das sacarias para efeito de formação de lotes que respeitará as reais características do produto.

#### 4.6.2 Do Emblocamento

- O empilhamento dos sacos de café deverá ser realizado respeitando-se a propriedade e a procedência da mercadoria.
- Na impossibilidade de empilhar os lotes de diferentes clientes em separado, torna-se necessária a devida identificação de procedência e propriedade da mercadoria como medida a evitar dúvidas quanto aos lotes depositados.
- Independente da marcação do bloco à tinta no recebimento das mercadorias, é necessária, também, a utilização de Fichas de Identificação do Bloco - OM-F-127 (ver 6.3.9).

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|



|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>33 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

#### 4.6.3 Da Amostragem

A amostragem, efetuada na entrada, será realizada por meio do café obtido na furação em 2 (duas) amostras por lote, sendo uma amostra de propriedade do cliente e outra da CEAGESP.

#### 4.6.4 Do Expurgo

1. O expurgo do café deverá obedecer às normas utilizadas para os demais grãos.
2. Deverá ser evitado, ao máximo, o uso de inseticida líquido.

### 4.7 PARA OPERAÇÕES DE TRANSBORDO

#### 4.7.1 De Grãos

1. As operações de transbordo de grãos serão admitidas nas seguintes condições:
  - a) disponibilidade de espaço e equipamentos na Unidade, sem prejuízos das operações normais;
  - b) limite máximo de umidade para o produto de 15% (quinze por cento) nas Unidades que não disponham de aeração e de 16% (dezesesseis por cento) nas Unidades que disponham de aeração;
  - c) prazo máximo para permanência em estoque de 8 (oito) dias para produtos com umidade até 15% (quinze) e de 5 (cinco) dias para produtos com umidade até 16% (dezesesseis por cento), observado o disposto acima;
  - d) decorrido o prazo máximo estabelecido, a mercadoria será colocada em condições normais de armazenamento e complementadas as taxações de acordo com a Relação de Preços dos Armazéns e Silos e aplicadas as quebras conforme disposições anteriores.
2. Na operação de transbordo o depositante isenta a CEAGESP de responsabilidade pela qualidade do produto, bem como aceita eventual quebra de peso, até o máximo de 0,5% (meio por cento) decorrente da movimentação do produto pelos equipamentos, além da perda de peso havida pela redução natural da umidade.


#### 4.7.2 De Açúcar

1. As operações de transbordo de açúcar serão detalhadas em contrato, cuja cópia deverá ser encaminhada à Unidade objeto do contrato, antes do início da operação.
2. Na operação de transbordo o depositante isenta a CEAGESP de responsabilidade pela qualidade do produto, bem como aceita eventual quebra de peso, até o máximo de 0,3% decorrente da movimentação do produto pelos equipamentos.

### 5 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS


1. Fica proibido o recebimento, para depósito, de adubos, defensivos, sal e outros produtos químicos sem prévia consulta e autorização do DEPAR.
2. No caso acima, a consulta deverá ser submetida ao DEPAR com informação da natureza do produto e o tipo de embalagem onde estão acondicionados.
3. O depósito de mercadorias diversas objeto de ação de despejo, penhora e arresto deverá ser recusado.

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>34 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

4. Produtos industriais embalados, acabados ou semiacabados, devido à impossibilidade de verificação do conteúdo e apuração do tipo, qualidade e outras características, serão recebidos mediante os seguintes procedimentos:
  - a) fazer constar nos Warrants, Warrant Agropecuário, Certificado de Depósito Agropecuário, Recibos de Depósitos, Documentos de Entrada (Notas de Entrada) que a **embalagem** diz conter aquele determinado produto - "*conteúdo não verificado*".
  - b) Não serão emitidos Warrants, Warrant Agropecuário, Certificado de Depósito Agropecuário, quando constatada avaria na embalagem ficando liberada, quando solicitada, a emissão do Recibo de Depósito.
  - c) Na emissão de Recibos de Depósitos deverá constar a informação citada na alínea "a" acima.
5. No recebimento de mercadorias, independente da marcação do bloco à tinta, deverá ser utilizada a Ficha de Identificação no Bloco - OM-F-127 (ver 6.3.9).
6. Quando os produtos forem recebidos com paletes do cliente, proceder ao expurgo dos mesmos.
7. Esta Norma entra em vigor na data de sua aprovação revogando todas as disposições em contrário.

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>35 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |


## 6 DOS ANEXOS

### 6.1 TABELAS DE QUEBRA DE PESO NA SECAGEM (%)

#### 6.1.1 Folha 1

| UMIDADE % | 13,0  | 13,1  | 13,2  | 13,3  | 13,4  | 13,5  | 13,6  | 13,7  | 13,8  | 13,9  | 14,0  | 14,1  |
|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| FINAL →   |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| INICIAL ↓ |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,5      | 0,975 | 0,860 | 0,746 | 0,631 | 0,515 |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,6      | 1,090 | 0,975 | 0,861 | 0,746 | 0,631 | 0,516 |       |       |       |       |       |       |
| 13,7      | 1,205 | 1,090 | 0,976 | 0,861 | 0,746 | 0,631 | 0,516 |       |       |       |       |       |
| 13,8      | 1,320 | 1,206 | 1,091 | 0,977 | 0,862 | 0,747 | 0,631 | 0,516 |       |       |       |       |
| 13,9      | 1,434 | 1,321 | 1,206 | 1,092 | 0,977 | 0,862 | 0,747 | 0,632 | 0,516 |       |       |       |
| 14,0      | 1,549 | 1,436 | 1,322 | 1,207 | 1,093 | 0,978 | 0,863 | 0,748 | 0,632 | 0,516 |       |       |
| 14,1      | 1,664 | 1,551 | 1,437 | 1,323 | 1,208 | 1,094 | 0,979 | 0,863 | 0,748 | 0,632 | 0,516 |       |
| 14,2      | 1,779 | 1,666 | 1,552 | 1,438 | 1,324 | 1,209 | 1,094 | 0,979 | 0,864 | 0,748 | 0,633 | 0,516 |
| 14,3      | 1,894 | 1,781 | 1,667 | 1,553 | 1,439 | 1,325 | 1,210 | 1,095 | 0,980 | 0,865 | 0,749 | 0,633 |
| 14,4      | 2,009 | 1,896 | 1,782 | 1,669 | 1,555 | 1,440 | 1,326 | 1,211 | 1,096 | 0,981 | 0,865 | 0,749 |
| 14,5      | 2,124 | 2,011 | 1,898 | 1,784 | 1,670 | 1,556 | 1,442 | 1,327 | 1,212 | 1,097 | 0,981 | 0,866 |
| 14,6      | 2,239 | 2,126 | 2,013 | 1,899 | 1,786 | 1,672 | 1,557 | 1,443 | 1,328 | 1,213 | 1,098 | 0,982 |
| 14,7      | 2,354 | 2,241 | 2,128 | 2,015 | 1,901 | 1,787 | 1,673 | 1,559 | 1,444 | 1,329 | 1,214 | 1,098 |
| 14,8      | 2,469 | 2,356 | 2,243 | 2,130 | 2,017 | 1,903 | 1,789 | 1,675 | 1,560 | 1,445 | 1,330 | 1,215 |
| 14,9      | 2,584 | 2,471 | 2,359 | 2,245 | 2,132 | 2,018 | 1,905 | 1,790 | 1,676 | 1,561 | 1,447 | 1,331 |
| 15,0      | 2,699 | 2,586 | 2,474 | 2,361 | 2,248 | 2,134 | 2,020 | 1,906 | 1,792 | 1,678 | 1,563 | 1,448 |
| 15,1      | 2,814 | 2,701 | 2,589 | 2,476 | 2,363 | 2,250 | 2,136 | 2,022 | 1,908 | 1,794 | 1,679 | 1,564 |
| 15,2      | 2,929 | 2,817 | 2,704 | 2,591 | 2,479 | 2,365 | 2,252 | 2,138 | 2,024 | 1,910 | 1,795 | 1,681 |
| 15,3      | 3,044 | 2,932 | 2,819 | 2,707 | 2,594 | 2,481 | 2,368 | 2,254 | 2,140 | 2,026 | 1,912 | 1,797 |
| 15,4      | 3,159 | 3,047 | 2,935 | 2,822 | 2,709 | 2,597 | 2,483 | 2,370 | 2,256 | 2,142 | 2,028 | 1,913 |
| 15,5      | 3,274 | 3,162 | 3,050 | 2,937 | 2,825 | 2,712 | 2,599 | 2,486 | 2,372 | 2,258 | 2,144 | 2,030 |
| 15,6      | 3,389 | 3,277 | 3,165 | 3,053 | 2,940 | 2,828 | 2,715 | 2,602 | 2,488 | 2,374 | 2,260 | 2,146 |
| 15,7      | 3,503 | 3,392 | 3,280 | 3,168 | 3,056 | 2,943 | 2,831 | 2,717 | 2,604 | 2,491 | 2,377 | 2,263 |
| 15,8      | 3,618 | 3,507 | 3,395 | 3,284 | 3,171 | 3,059 | 2,946 | 2,833 | 2,720 | 2,607 | 2,493 | 2,379 |
| 15,9      | 3,733 | 3,622 | 3,511 | 3,399 | 3,287 | 3,175 | 3,062 | 2,949 | 2,836 | 2,723 | 2,609 | 2,495 |
| 16,0      | 3,848 | 3,737 | 3,626 | 3,514 | 3,402 | 3,290 | 3,178 | 3,065 | 2,952 | 2,839 | 2,726 | 2,612 |
| 16,1      | 3,963 | 3,852 | 3,741 | 3,630 | 3,518 | 3,406 | 3,294 | 3,181 | 3,068 | 2,955 | 2,842 | 2,728 |
| 16,2      | 4,078 | 3,967 | 3,856 | 3,745 | 3,633 | 3,521 | 3,409 | 3,297 | 3,184 | 3,071 | 2,958 | 2,845 |
| 16,3      | 4,193 | 4,082 | 3,971 | 3,860 | 3,749 | 3,637 | 3,525 | 3,413 | 3,300 | 3,187 | 3,074 | 2,961 |
| 16,4      | 4,308 | 4,197 | 4,087 | 3,976 | 3,864 | 3,753 | 3,641 | 3,529 | 3,416 | 3,304 | 3,191 | 3,078 |
| 16,5      | 4,423 | 4,313 | 4,202 | 4,091 | 3,980 | 3,868 | 3,756 | 3,644 | 3,532 | 3,420 | 3,307 | 3,194 |
| 16,6      | 4,538 | 4,428 | 4,317 | 4,206 | 4,095 | 3,984 | 3,872 | 3,760 | 3,648 | 3,536 | 3,423 | 3,310 |
| 16,7      | 4,653 | 4,543 | 4,432 | 4,322 | 4,211 | 4,099 | 3,988 | 3,876 | 3,764 | 3,652 | 3,540 | 3,427 |
| 16,8      | 4,768 | 4,658 | 4,547 | 4,437 | 4,326 | 4,215 | 4,104 | 3,992 | 3,880 | 3,768 | 3,656 | 3,543 |
| 16,9      | 4,883 | 4,773 | 4,663 | 4,552 | 4,442 | 4,331 | 4,219 | 4,108 | 3,996 | 3,884 | 3,772 | 3,660 |
| 17,0      | 4,998 | 4,888 | 4,778 | 4,668 | 4,557 | 4,446 | 4,335 | 4,224 | 4,112 | 4,000 | 3,888 | 3,776 |
| 17,1      | 5,113 | 5,003 | 4,893 | 4,783 | 4,673 | 4,562 | 4,451 | 4,340 | 4,228 | 4,117 | 4,005 | 3,892 |
| 17,2      | 5,228 | 5,118 | 5,008 | 4,898 | 4,788 | 4,677 | 4,567 | 4,456 | 4,344 | 4,233 | 4,121 | 4,009 |
| 17,3      | 5,343 | 5,233 | 5,124 | 5,014 | 4,903 | 4,793 | 4,682 | 4,571 | 4,460 | 4,349 | 4,237 | 4,125 |
| 17,4      | 5,457 | 5,348 | 5,239 | 5,129 | 5,019 | 4,909 | 4,798 | 4,687 | 4,576 | 4,465 | 4,353 | 4,242 |
| 17,5      | 5,572 | 5,463 | 5,354 | 5,244 | 5,134 | 5,024 | 4,914 | 4,803 | 4,692 | 4,581 | 4,470 | 4,358 |
| 17,6      | 5,687 | 5,578 | 5,469 | 5,360 | 5,250 | 5,140 | 5,030 | 4,919 | 4,808 | 4,697 | 4,586 | 4,475 |
| 17,7      | 5,802 | 5,693 | 5,584 | 5,475 | 5,365 | 5,255 | 5,145 | 5,035 | 4,924 | 4,813 | 4,702 | 4,591 |
| 17,8      | 5,917 | 5,809 | 5,700 | 5,590 | 5,481 | 5,371 | 5,261 | 5,151 | 5,040 | 4,930 | 4,819 | 4,707 |
| 17,9      | 6,032 | 5,924 | 5,815 | 5,706 | 5,596 | 5,487 | 5,377 | 5,267 | 5,156 | 5,046 | 4,935 | 4,824 |
| 18,0      | 6,147 | 6,039 | 5,930 | 5,821 | 5,712 | 5,602 | 5,493 | 5,383 | 5,272 | 5,162 | 5,051 | 4,940 |


|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>36 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

## 6.1.2 Folha 2

| UMIDADE % |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| FINAL →   | 14,2  | 14,3  | 14,4  | 14,5  | 14,6  | 14,7  | 14,8  | 14,9  | 15,0  | 15,1  | 15,2  | 15,3  |
| INICIAL ↓ |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,5      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,6      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,7      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,8      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,9      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 14,0      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 14,1      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 14,2      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 14,3      | 0,517 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 14,4      | 0,633 | 0,517 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 14,5      | 0,750 | 0,633 | 0,517 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 14,6      | 0,866 | 0,750 | 0,634 | 0,517 |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 14,7      | 0,983 | 0,867 | 0,750 | 0,634 | 0,517 |       |       |       |       |       |       |       |
| 14,8      | 1,099 | 0,983 | 0,867 | 0,751 | 0,634 | 0,517 |       |       |       |       |       |       |
| 14,9      | 1,216 | 1,100 | 0,984 | 0,868 | 0,751 | 0,634 | 0,517 |       |       |       |       |       |
| 15,0      | 1,332 | 1,217 | 1,101 | 0,985 | 0,868 | 0,752 | 0,635 | 0,518 |       |       |       |       |
| 15,1      | 1,449 | 1,333 | 1,218 | 1,102 | 0,985 | 0,869 | 0,752 | 0,635 | 0,518 |       |       |       |
| 15,2      | 1,566 | 1,450 | 1,335 | 1,219 | 1,103 | 0,986 | 0,869 | 0,753 | 0,635 | 0,518 |       |       |
| 15,3      | 1,682 | 1,567 | 1,451 | 1,336 | 1,220 | 1,103 | 0,987 | 0,870 | 0,753 | 0,636 | 0,518 |       |
| 15,4      | 1,799 | 1,684 | 1,568 | 1,453 | 1,337 | 1,221 | 1,104 | 0,988 | 0,871 | 0,753 | 0,636 | 0,518 |
| 15,5      | 1,915 | 1,800 | 1,685 | 1,570 | 1,454 | 1,338 | 1,222 | 1,105 | 0,988 | 0,871 | 0,754 | 0,636 |
| 15,6      | 2,032 | 1,917 | 1,802 | 1,687 | 1,571 | 1,455 | 1,339 | 1,223 | 1,106 | 0,989 | 0,872 | 0,754 |
| 15,7      | 2,148 | 2,034 | 1,919 | 1,804 | 1,688 | 1,572 | 1,456 | 1,340 | 1,224 | 1,107 | 0,990 | 0,872 |
| 15,8      | 2,265 | 2,150 | 2,036 | 1,920 | 1,805 | 1,690 | 1,574 | 1,458 | 1,341 | 1,224 | 1,108 | 0,990 |
| 15,9      | 2,381 | 2,267 | 2,152 | 2,037 | 1,922 | 1,807 | 1,691 | 1,575 | 1,459 | 1,342 | 1,225 | 1,108 |
| 16,0      | 2,498 | 2,384 | 2,269 | 2,154 | 2,039 | 1,924 | 1,808 | 1,693 | 1,576 | 1,460 | 1,343 | 1,226 |
| 16,1      | 2,614 | 2,500 | 2,386 | 2,271 | 2,156 | 2,041 | 1,926 | 1,810 | 1,694 | 1,578 | 1,461 | 1,345 |
| 16,2      | 2,731 | 2,617 | 2,503 | 2,388 | 2,274 | 2,158 | 2,043 | 1,928 | 1,812 | 1,696 | 1,579 | 1,463 |
| 16,3      | 2,848 | 2,734 | 2,620 | 2,505 | 2,391 | 2,276 | 2,161 | 2,045 | 1,929 | 1,813 | 1,697 | 1,581 |
| 16,4      | 2,964 | 2,850 | 2,736 | 2,622 | 2,508 | 2,393 | 2,278 | 2,163 | 2,047 | 1,931 | 1,815 | 1,699 |
| 16,5      | 3,081 | 2,967 | 2,853 | 2,739 | 2,625 | 2,510 | 2,395 | 2,280 | 2,165 | 2,049 | 1,933 | 1,817 |
| 16,6      | 3,197 | 3,084 | 2,970 | 2,856 | 2,742 | 2,627 | 2,513 | 2,398 | 2,282 | 2,167 | 2,051 | 1,935 |
| 16,7      | 3,314 | 3,200 | 3,087 | 2,973 | 2,859 | 2,745 | 2,630 | 2,515 | 2,400 | 2,285 | 2,169 | 2,053 |
| 16,8      | 3,430 | 3,317 | 3,204 | 3,090 | 2,976 | 2,862 | 2,747 | 2,633 | 2,518 | 2,402 | 2,287 | 2,171 |
| 16,9      | 3,547 | 3,434 | 3,321 | 3,207 | 3,093 | 2,979 | 2,865 | 2,750 | 2,635 | 2,520 | 2,405 | 2,289 |
| 17,0      | 3,663 | 3,551 | 3,437 | 3,324 | 3,210 | 3,096 | 2,982 | 2,868 | 2,753 | 2,638 | 2,523 | 2,407 |
| 17,1      | 3,780 | 3,667 | 3,554 | 3,441 | 3,327 | 3,214 | 3,100 | 2,985 | 2,871 | 2,756 | 2,641 | 2,525 |
| 17,2      | 3,897 | 3,784 | 3,671 | 3,558 | 3,444 | 3,331 | 3,217 | 3,103 | 2,988 | 2,873 | 2,758 | 2,643 |
| 17,3      | 4,013 | 3,901 | 3,788 | 3,675 | 3,562 | 3,448 | 3,334 | 3,220 | 3,106 | 2,991 | 2,876 | 2,761 |
| 17,4      | 4,130 | 4,017 | 3,905 | 3,792 | 3,679 | 3,565 | 3,452 | 3,338 | 3,224 | 3,109 | 2,994 | 2,879 |
| 17,5      | 4,246 | 4,134 | 4,021 | 3,909 | 3,796 | 3,683 | 3,569 | 3,455 | 3,341 | 3,227 | 3,112 | 2,997 |
| 17,6      | 4,363 | 4,251 | 4,138 | 4,026 | 3,913 | 3,800 | 3,686 | 3,573 | 3,459 | 3,345 | 3,230 | 3,115 |
| 17,7      | 4,479 | 4,367 | 4,255 | 4,143 | 4,030 | 3,917 | 3,804 | 3,690 | 3,576 | 3,462 | 3,348 | 3,234 |
| 17,8      | 4,596 | 4,484 | 4,372 | 4,260 | 4,147 | 4,034 | 3,921 | 3,808 | 3,694 | 3,580 | 3,466 | 3,352 |
| 17,9      | 4,712 | 4,601 | 4,489 | 4,377 | 4,264 | 4,151 | 4,038 | 3,925 | 3,812 | 3,698 | 3,584 | 3,470 |
| 18,0      | 4,829 | 4,717 | 4,606 | 4,494 | 4,381 | 4,269 | 4,156 | 4,043 | 3,929 | 3,816 | 3,702 | 3,588 |


|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>37 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

### 6.1.3 Folha 3

| UMIDADE % |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| FINAL →   | 13,0   | 13,1   | 13,2   | 13,3   | 13,4   | 13,5   | 13,6   | 13,7   | 13,8   | 13,9   | 14,0   | 14,1   |
| INICIAL ↓ |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| 18,1      | 6,662  | 6,554  | 6,445  | 6,336  | 6,227  | 6,118  | 6,008  | 5,898  | 5,788  | 5,678  | 5,567  | 5,457  |
| 18,2      | 6,777  | 6,669  | 6,560  | 6,452  | 6,343  | 6,234  | 6,124  | 6,014  | 5,904  | 5,794  | 5,684  | 5,573  |
| 18,3      | 6,892  | 6,784  | 6,676  | 6,567  | 6,458  | 6,349  | 6,240  | 6,130  | 6,020  | 5,910  | 5,800  | 5,689  |
| 18,4      | 7,007  | 6,899  | 6,791  | 6,682  | 6,574  | 6,465  | 6,356  | 6,246  | 6,136  | 6,026  | 5,916  | 5,806  |
| 18,5      | 7,122  | 7,014  | 6,906  | 6,798  | 6,689  | 6,580  | 6,471  | 6,362  | 6,252  | 6,143  | 6,033  | 5,922  |
| 18,6      | 7,237  | 7,129  | 7,021  | 6,913  | 6,805  | 6,696  | 6,587  | 6,478  | 6,368  | 6,259  | 6,149  | 6,039  |
| 18,7      | 7,352  | 7,244  | 7,136  | 7,028  | 6,920  | 6,812  | 6,703  | 6,594  | 6,484  | 6,375  | 6,265  | 6,155  |
| 18,8      | 7,467  | 7,359  | 7,252  | 7,144  | 7,036  | 6,927  | 6,819  | 6,710  | 6,600  | 6,491  | 6,381  | 6,271  |
| 18,9      | 7,582  | 7,474  | 7,367  | 7,259  | 7,151  | 7,043  | 6,934  | 6,825  | 6,716  | 6,607  | 6,498  | 6,388  |
| 19,0      | 7,697  | 7,589  | 7,482  | 7,374  | 7,267  | 7,158  | 7,050  | 6,941  | 6,832  | 6,723  | 6,614  | 6,504  |
| 19,1      | 7,811  | 7,704  | 7,597  | 7,490  | 7,382  | 7,274  | 7,166  | 7,057  | 6,948  | 6,839  | 6,730  | 6,621  |
| 19,2      | 7,926  | 7,820  | 7,712  | 7,605  | 7,497  | 7,390  | 7,281  | 7,173  | 7,065  | 6,956  | 6,847  | 6,737  |
| 19,3      | 8,041  | 7,935  | 7,828  | 7,720  | 7,613  | 7,505  | 7,397  | 7,289  | 7,181  | 7,072  | 6,963  | 6,854  |
| 19,4      | 8,156  | 8,050  | 7,943  | 7,836  | 7,728  | 7,621  | 7,513  | 7,405  | 7,297  | 7,188  | 7,079  | 6,970  |
| 19,5      | 8,271  | 8,165  | 8,058  | 7,951  | 7,844  | 7,736  | 7,629  | 7,521  | 7,413  | 7,304  | 7,195  | 7,086  |
| 19,6      | 8,386  | 8,280  | 8,173  | 8,066  | 7,959  | 7,852  | 7,744  | 7,637  | 7,529  | 7,420  | 7,312  | 7,203  |
| 19,7      | 8,501  | 8,395  | 8,288  | 8,182  | 8,075  | 7,968  | 7,860  | 7,752  | 7,645  | 7,536  | 7,428  | 7,319  |
| 19,8      | 8,616  | 8,510  | 8,404  | 8,297  | 8,190  | 8,083  | 7,976  | 7,868  | 7,761  | 7,652  | 7,544  | 7,436  |
| 19,9      | 8,731  | 8,625  | 8,519  | 8,412  | 8,306  | 8,199  | 8,092  | 7,984  | 7,877  | 7,769  | 7,660  | 7,552  |
| 20,0      | 8,846  | 8,740  | 8,634  | 8,528  | 8,421  | 8,314  | 8,207  | 8,100  | 7,993  | 7,885  | 7,777  | 7,668  |
| 20,1      | 8,961  | 8,855  | 8,749  | 8,643  | 8,537  | 8,430  | 8,323  | 8,216  | 8,109  | 8,001  | 7,893  | 7,785  |
| 20,2      | 9,076  | 8,970  | 8,865  | 8,758  | 8,652  | 8,546  | 8,439  | 8,332  | 8,225  | 8,117  | 8,009  | 7,901  |
| 20,3      | 9,191  | 9,085  | 8,980  | 8,874  | 8,768  | 8,661  | 8,555  | 8,448  | 8,341  | 8,233  | 8,126  | 8,018  |
| 20,4      | 9,306  | 9,200  | 9,095  | 8,989  | 8,883  | 8,777  | 8,670  | 8,564  | 8,457  | 8,349  | 8,242  | 8,134  |
| 20,5      | 9,421  | 9,316  | 9,210  | 9,104  | 8,999  | 8,892  | 8,786  | 8,679  | 8,573  | 8,466  | 8,358  | 8,251  |
| 20,6      | 9,536  | 9,431  | 9,325  | 9,220  | 9,114  | 9,008  | 8,902  | 8,795  | 8,689  | 8,582  | 8,474  | 8,367  |
| 20,7      | 9,651  | 9,546  | 9,441  | 9,335  | 9,230  | 9,124  | 9,018  | 8,911  | 8,805  | 8,698  | 8,591  | 8,483  |
| 20,8      | 9,766  | 9,661  | 9,556  | 9,451  | 9,345  | 9,239  | 9,133  | 9,027  | 8,921  | 8,814  | 8,707  | 8,600  |
| 20,9      | 9,880  | 9,776  | 9,671  | 9,566  | 9,461  | 9,355  | 9,249  | 9,143  | 9,037  | 8,930  | 8,823  | 8,716  |
| 21,0      | 9,995  | 9,891  | 9,786  | 9,681  | 9,576  | 9,471  | 9,365  | 9,259  | 9,153  | 9,046  | 8,940  | 8,833  |
| 21,1      | 10,110 | 10,006 | 9,901  | 9,797  | 9,691  | 9,586  | 9,481  | 9,375  | 9,269  | 9,162  | 9,056  | 8,949  |
| 21,2      | 10,225 | 10,121 | 10,017 | 9,912  | 9,807  | 9,702  | 9,596  | 9,491  | 9,385  | 9,279  | 9,172  | 9,065  |
| 21,3      | 10,340 | 10,236 | 10,132 | 10,027 | 9,922  | 9,817  | 9,712  | 9,606  | 9,501  | 9,395  | 9,288  | 9,182  |
| 21,4      | 10,455 | 10,351 | 10,247 | 10,143 | 10,038 | 9,933  | 9,828  | 9,722  | 9,617  | 9,511  | 9,405  | 9,298  |
| 21,5      | 10,570 | 10,466 | 10,362 | 10,258 | 10,153 | 10,049 | 9,944  | 9,838  | 9,733  | 9,627  | 9,521  | 9,415  |
| 21,6      | 10,685 | 10,581 | 10,477 | 10,373 | 10,269 | 10,164 | 10,059 | 9,954  | 9,849  | 9,743  | 9,637  | 9,531  |
| 21,7      | 10,800 | 10,696 | 10,593 | 10,489 | 10,384 | 10,280 | 10,175 | 10,070 | 9,965  | 9,859  | 9,753  | 9,647  |
| 21,8      | 10,915 | 10,812 | 10,708 | 10,604 | 10,500 | 10,395 | 10,291 | 10,186 | 10,081 | 9,975  | 9,870  | 9,764  |
| 21,9      | 11,030 | 10,927 | 10,823 | 10,719 | 10,615 | 10,511 | 10,406 | 10,302 | 10,197 | 10,092 | 9,986  | 9,880  |
| 22,0      | 11,145 | 11,042 | 10,938 | 10,835 | 10,731 | 10,627 | 10,522 | 10,418 | 10,313 | 10,208 | 10,102 | 9,997  |
| 22,1      | 11,260 | 11,157 | 11,053 | 10,950 | 10,846 | 10,742 | 10,638 | 10,533 | 10,429 | 10,324 | 10,219 | 10,113 |
| 22,2      | 11,375 | 11,272 | 11,169 | 11,065 | 10,962 | 10,858 | 10,754 | 10,649 | 10,545 | 10,440 | 10,335 | 10,230 |
| 22,3      | 11,490 | 11,387 | 11,284 | 11,181 | 11,077 | 10,973 | 10,869 | 10,765 | 10,661 | 10,556 | 10,451 | 10,346 |
| 22,4      | 11,605 | 11,502 | 11,399 | 11,296 | 11,193 | 11,089 | 10,985 | 10,881 | 10,777 | 10,672 | 10,567 | 10,462 |

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|


|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>38 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

#### 6.1.4 Folha 4

| UMIDADE % |        |        |        |        |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-----------|--------|--------|--------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| FINAL →   | 14,2   | 14,3   | 14,4   | 14,5   | 14,6  | 14,7  | 14,8  | 14,9  | 15,0  | 15,1  | 15,2  | 15,3  |
| INICIAL ↓ |        |        |        |        |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 18,1      | 5,345  | 5,234  | 5,122  | 5,011  | 4,898 | 4,786 | 4,673 | 4,560 | 4,447 | 4,334 | 4,220 | 4,106 |
| 18,2      | 5,462  | 5,351  | 5,239  | 5,127  | 5,015 | 4,903 | 4,791 | 4,678 | 4,565 | 4,451 | 4,338 | 4,224 |
| 18,3      | 5,579  | 5,467  | 5,356  | 5,244  | 5,133 | 5,020 | 4,908 | 4,795 | 4,682 | 4,569 | 4,456 | 4,342 |
| 18,4      | 5,695  | 5,584  | 5,473  | 5,361  | 5,250 | 5,138 | 5,025 | 4,913 | 4,800 | 4,687 | 4,574 | 4,460 |
| 18,5      | 5,812  | 5,701  | 5,590  | 5,478  | 5,367 | 5,255 | 5,143 | 5,030 | 4,918 | 4,805 | 4,692 | 4,578 |
| 18,6      | 5,928  | 5,818  | 5,707  | 5,595  | 5,484 | 5,372 | 5,260 | 5,148 | 5,035 | 4,922 | 4,809 | 4,696 |
| 18,7      | 6,045  | 5,934  | 5,823  | 5,712  | 5,601 | 5,489 | 5,377 | 5,265 | 5,153 | 5,040 | 4,927 | 4,814 |
| 18,8      | 6,161  | 6,051  | 5,940  | 5,829  | 5,718 | 5,607 | 5,495 | 5,383 | 5,271 | 5,158 | 5,045 | 4,932 |
| 18,9      | 6,278  | 6,168  | 6,057  | 5,946  | 5,835 | 5,724 | 5,612 | 5,500 | 5,388 | 5,276 | 5,163 | 5,050 |
| 19,0      | 6,394  | 6,284  | 6,174  | 6,063  | 5,952 | 5,841 | 5,730 | 5,618 | 5,506 | 5,394 | 5,281 | 5,168 |
| 19,1      | 6,511  | 6,401  | 6,291  | 6,180  | 6,069 | 5,958 | 5,847 | 5,735 | 5,624 | 5,511 | 5,399 | 5,286 |
| 19,2      | 6,628  | 6,518  | 6,407  | 6,297  | 6,186 | 6,075 | 5,964 | 5,853 | 5,741 | 5,629 | 5,517 | 5,404 |
| 19,3      | 6,744  | 6,634  | 6,524  | 6,414  | 6,304 | 6,193 | 6,082 | 5,970 | 5,859 | 5,747 | 5,635 | 5,523 |
| 19,4      | 6,861  | 6,751  | 6,641  | 6,531  | 6,421 | 6,310 | 6,199 | 6,088 | 5,976 | 5,865 | 5,753 | 5,641 |
| 19,5      | 6,977  | 6,868  | 6,758  | 6,648  | 6,538 | 6,427 | 6,316 | 6,205 | 6,094 | 5,983 | 5,871 | 5,759 |
| 19,6      | 7,094  | 6,984  | 6,875  | 6,765  | 6,655 | 6,544 | 6,434 | 6,323 | 6,212 | 6,100 | 5,989 | 5,877 |
| 19,7      | 7,210  | 7,101  | 6,992  | 6,882  | 6,772 | 6,662 | 6,551 | 6,440 | 6,329 | 6,218 | 6,107 | 5,995 |
| 19,8      | 7,327  | 7,218  | 7,108  | 6,999  | 6,889 | 6,779 | 6,669 | 6,558 | 6,447 | 6,336 | 6,225 | 6,113 |
| 19,9      | 7,443  | 7,334  | 7,225  | 7,116  | 7,006 | 6,896 | 6,786 | 6,675 | 6,565 | 6,454 | 6,342 | 6,231 |
| 20,0      | 7,560  | 7,451  | 7,342  | 7,233  | 7,123 | 7,013 | 6,903 | 6,793 | 6,682 | 6,571 | 6,460 | 6,349 |
| 20,1      | 7,676  | 7,568  | 7,459  | 7,350  | 7,240 | 7,131 | 7,021 | 6,910 | 6,800 | 6,689 | 6,578 | 6,467 |
| 20,2      | 7,793  | 7,684  | 7,576  | 7,467  | 7,357 | 7,248 | 7,138 | 7,028 | 6,918 | 6,807 | 6,696 | 6,585 |
| 20,3      | 7,910  | 7,801  | 7,693  | 7,584  | 7,474 | 7,365 | 7,255 | 7,145 | 7,035 | 6,925 | 6,814 | 6,703 |
| 20,4      | 8,026  | 7,918  | 7,809  | 7,701  | 7,592 | 7,482 | 7,373 | 7,263 | 7,153 | 7,043 | 6,932 | 6,821 |
| 20,5      | 8,143  | 8,035  | 7,926  | 7,818  | 7,709 | 7,600 | 7,490 | 7,380 | 7,271 | 7,160 | 7,050 | 6,939 |
| 20,6      | 8,259  | 8,151  | 8,043  | 7,935  | 7,826 | 7,717 | 7,608 | 7,498 | 7,388 | 7,278 | 7,168 | 7,057 |
| 20,7      | 8,376  | 8,268  | 8,160  | 8,051  | 7,943 | 7,834 | 7,725 | 7,616 | 7,506 | 7,396 | 7,286 | 7,175 |
| 20,8      | 8,492  | 8,385  | 8,277  | 8,168  | 8,060 | 7,951 | 7,842 | 7,733 | 7,624 | 7,514 | 7,404 | 7,294 |
| 20,9      | 8,609  | 8,501  | 8,393  | 8,285  | 8,177 | 8,068 | 7,960 | 7,851 | 7,741 | 7,632 | 7,522 | 7,412 |
| 21,0      | 8,725  | 8,618  | 8,510  | 8,402  | 8,294 | 8,186 | 8,077 | 7,968 | 7,859 | 7,749 | 7,640 | 7,530 |
| 21,1      | 8,842  | 8,735  | 8,627  | 8,519  | 8,411 | 8,303 | 8,194 | 8,086 | 7,976 | 7,867 | 7,758 | 7,648 |
| 21,2      | 8,959  | 8,851  | 8,744  | 8,636  | 8,528 | 8,420 | 8,312 | 8,203 | 8,094 | 7,985 | 7,875 | 7,766 |
| 21,3      | 9,075  | 8,968  | 8,861  | 8,753  | 8,645 | 8,537 | 8,429 | 8,321 | 8,212 | 8,103 | 7,993 | 7,884 |
| 21,4      | 9,192  | 9,085  | 8,978  | 8,870  | 8,763 | 8,655 | 8,546 | 8,438 | 8,329 | 8,220 | 8,111 | 8,002 |
| 21,5      | 9,308  | 9,201  | 9,094  | 8,987  | 8,880 | 8,772 | 8,664 | 8,556 | 8,447 | 8,338 | 8,229 | 8,120 |
| 21,6      | 9,425  | 9,318  | 9,211  | 9,104  | 8,997 | 8,889 | 8,781 | 8,673 | 8,565 | 8,456 | 8,347 | 8,238 |
| 21,7      | 9,541  | 9,435  | 9,328  | 9,221  | 9,114 | 9,006 | 8,899 | 8,791 | 8,682 | 8,574 | 8,465 | 8,356 |
| 21,8      | 9,658  | 9,551  | 9,445  | 9,338  | 9,231 | 9,124 | 9,016 | 8,908 | 8,800 | 8,692 | 8,583 | 8,474 |
| 21,9      | 9,774  | 9,668  | 9,562  | 9,455  | 9,348 | 9,241 | 9,133 | 9,026 | 8,918 | 8,809 | 8,701 | 8,592 |
| 22,0      | 9,891  | 9,785  | 9,679  | 9,572  | 9,465 | 9,358 | 9,251 | 9,143 | 9,035 | 8,927 | 8,819 | 8,710 |
| 22,1      | 10,007 | 9,902  | 9,795  | 9,689  | 9,582 | 9,475 | 9,368 | 9,261 | 9,153 | 9,045 | 8,937 | 8,828 |
| 22,2      | 10,124 | 10,018 | 9,912  | 9,806  | 9,699 | 9,592 | 9,485 | 9,378 | 9,271 | 9,163 | 9,055 | 8,946 |
| 22,3      | 10,241 | 10,135 | 10,029 | 9,923  | 9,816 | 9,710 | 9,603 | 9,496 | 9,388 | 9,281 | 9,173 | 9,064 |
| 22,4      | 10,357 | 10,252 | 10,146 | 10,040 | 9,933 | 9,827 | 9,720 | 9,613 | 9,506 | 9,398 | 9,291 | 9,183 |

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|



|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>39 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

### 6.1.5 Folha 5

| UMIDADE % |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| FINAL →   | 13,0   | 13,1   | 13,2   | 13,3   | 13,4   | 13,5   | 13,6   | 13,7   | 13,8   | 13,9   | 14,0   | 14,1   |
| INICIAL ↓ |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| 22,5      | 11,720 | 11,617 | 11,514 | 11,411 | 11,308 | 11,205 | 11,101 | 10,997 | 10,893 | 10,788 | 10,684 | 10,579 |
| 22,6      | 11,834 | 11,732 | 11,629 | 11,527 | 11,424 | 11,320 | 11,217 | 11,113 | 11,009 | 10,905 | 10,800 | 10,695 |
| 22,7      | 11,949 | 11,847 | 11,745 | 11,642 | 11,539 | 11,436 | 11,332 | 11,229 | 11,125 | 11,021 | 10,916 | 10,812 |
| 22,8      | 12,064 | 11,962 | 11,860 | 11,757 | 11,655 | 11,551 | 11,448 | 11,345 | 11,241 | 11,137 | 11,033 | 10,928 |
| 22,9      | 12,179 | 12,077 | 11,975 | 11,873 | 11,770 | 11,667 | 11,564 | 11,460 | 11,357 | 11,253 | 11,149 | 11,044 |
| 23,0      | 12,294 | 12,192 | 12,090 | 11,988 | 11,885 | 11,783 | 11,680 | 11,576 | 11,473 | 11,369 | 11,265 | 11,161 |
| 23,1      | 12,409 | 12,307 | 12,206 | 12,103 | 12,001 | 11,898 | 11,795 | 11,692 | 11,589 | 11,485 | 11,381 | 11,277 |
| 23,2      | 12,524 | 12,423 | 12,321 | 12,219 | 12,116 | 12,014 | 11,911 | 11,808 | 11,705 | 11,601 | 11,498 | 11,394 |
| 23,3      | 12,639 | 12,538 | 12,436 | 12,334 | 12,232 | 12,129 | 12,027 | 11,924 | 11,821 | 11,718 | 11,614 | 11,510 |
| 23,4      | 12,754 | 12,653 | 12,551 | 12,449 | 12,347 | 12,245 | 12,143 | 12,040 | 11,937 | 11,834 | 11,730 | 11,627 |
| 23,5      | 12,869 | 12,768 | 12,666 | 12,565 | 12,463 | 12,361 | 12,258 | 12,156 | 12,053 | 11,950 | 11,847 | 11,743 |
| 23,6      | 12,984 | 12,883 | 12,782 | 12,680 | 12,578 | 12,476 | 12,374 | 12,272 | 12,169 | 12,066 | 11,963 | 11,859 |
| 23,7      | 13,099 | 12,998 | 12,897 | 12,795 | 12,694 | 12,592 | 12,490 | 12,387 | 12,285 | 12,182 | 12,079 | 11,976 |
| 23,8      | 13,214 | 13,113 | 13,012 | 12,911 | 12,809 | 12,708 | 12,606 | 12,503 | 12,401 | 12,298 | 12,195 | 12,092 |
| 23,9      | 13,329 | 13,228 | 13,127 | 13,026 | 12,925 | 12,823 | 12,721 | 12,619 | 12,517 | 12,414 | 12,312 | 12,209 |
| 24,0      | 13,444 | 13,343 | 13,242 | 13,141 | 13,040 | 12,939 | 12,837 | 12,735 | 12,633 | 12,531 | 12,428 | 12,325 |
| 24,1      | 13,559 | 13,458 | 13,358 | 13,257 | 13,156 | 13,054 | 12,953 | 12,851 | 12,749 | 12,647 | 12,544 | 12,441 |
| 24,2      | 13,674 | 13,573 | 13,473 | 13,372 | 13,271 | 13,170 | 13,069 | 12,967 | 12,865 | 12,763 | 12,660 | 12,558 |
| 24,3      | 13,789 | 13,688 | 13,588 | 13,487 | 13,387 | 13,286 | 13,184 | 13,083 | 12,981 | 12,879 | 12,777 | 12,674 |
| 24,4      | 13,903 | 13,803 | 13,703 | 13,603 | 13,502 | 13,401 | 13,300 | 13,199 | 13,097 | 12,995 | 12,893 | 12,791 |
| 24,5      | 14,018 | 13,919 | 13,818 | 13,718 | 13,618 | 13,517 | 13,416 | 13,314 | 13,213 | 13,111 | 13,009 | 12,907 |
| 24,6      | 14,133 | 14,034 | 13,934 | 13,833 | 13,733 | 13,632 | 13,531 | 13,430 | 13,329 | 13,227 | 13,126 | 13,024 |
| 24,7      | 14,248 | 14,149 | 14,049 | 13,949 | 13,848 | 13,748 | 13,647 | 13,546 | 13,445 | 13,344 | 13,242 | 13,140 |
| 24,8      | 14,363 | 14,264 | 14,164 | 14,064 | 13,964 | 13,864 | 13,763 | 13,662 | 13,561 | 13,460 | 13,358 | 13,256 |
| 24,9      | 14,478 | 14,379 | 14,279 | 14,179 | 14,079 | 13,979 | 13,879 | 13,778 | 13,677 | 13,576 | 13,474 | 13,373 |
| 25,0      | 14,593 | 14,494 | 14,394 | 14,295 | 14,195 | 14,095 | 13,994 | 13,894 | 13,793 | 13,692 | 13,591 | 13,489 |

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>40 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

### 6.1.6 Folha 6

| UMIDADE % |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| FINAL →   | 14,2   | 14,3   | 14,4   | 14,5   | 14,6   | 14,7   | 14,8   | 14,9   | 15,0   | 15,1   | 15,2   | 15,3   |
| INICIAL ↓ |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| 22,5      | 10,474 | 10,368 | 10,263 | 10,157 | 10,051 | 9,944  | 9,838  | 9,731  | 9,624  | 9,516  | 9,408  | 9,301  |
| 22,6      | 10,590 | 10,485 | 10,379 | 10,274 | 10,168 | 10,061 | 9,955  | 9,848  | 9,741  | 9,634  | 9,526  | 9,419  |
| 22,7      | 10,707 | 10,602 | 10,496 | 10,391 | 10,285 | 10,179 | 10,072 | 9,966  | 9,859  | 9,752  | 9,644  | 9,537  |
| 22,8      | 10,823 | 10,718 | 10,613 | 10,508 | 10,402 | 10,296 | 10,190 | 10,083 | 9,976  | 9,869  | 9,762  | 9,655  |
| 22,9      | 10,940 | 10,835 | 10,730 | 10,625 | 10,519 | 10,413 | 10,307 | 10,201 | 10,094 | 9,987  | 9,880  | 9,773  |
| 23,0      | 11,056 | 10,952 | 10,847 | 10,742 | 10,636 | 10,530 | 10,424 | 10,318 | 10,212 | 10,105 | 9,998  | 9,891  |
| 23,1      | 11,173 | 11,068 | 10,964 | 10,858 | 10,753 | 10,648 | 10,542 | 10,436 | 10,329 | 10,223 | 10,116 | 10,009 |
| 23,2      | 11,290 | 11,185 | 11,080 | 10,975 | 10,870 | 10,765 | 10,659 | 10,553 | 10,447 | 10,341 | 10,234 | 10,127 |
| 23,3      | 11,406 | 11,302 | 11,197 | 11,092 | 10,987 | 10,882 | 10,777 | 10,671 | 10,565 | 10,458 | 10,352 | 10,245 |
| 23,4      | 11,523 | 11,418 | 11,314 | 11,209 | 11,104 | 10,999 | 10,894 | 10,788 | 10,682 | 10,576 | 10,470 | 10,363 |
| 23,5      | 11,639 | 11,535 | 11,431 | 11,326 | 11,222 | 11,117 | 11,011 | 10,906 | 10,800 | 10,694 | 10,588 | 10,481 |
| 23,6      | 11,756 | 11,652 | 11,548 | 11,443 | 11,339 | 11,234 | 11,129 | 11,023 | 10,918 | 10,812 | 10,706 | 10,599 |
| 23,7      | 11,872 | 11,768 | 11,664 | 11,560 | 11,456 | 11,351 | 11,246 | 11,141 | 11,035 | 10,930 | 10,824 | 10,717 |
| 23,8      | 11,989 | 11,885 | 11,781 | 11,677 | 11,573 | 11,468 | 11,363 | 11,258 | 11,153 | 11,047 | 10,942 | 10,835 |
| 23,9      | 12,105 | 12,002 | 11,898 | 11,794 | 11,690 | 11,585 | 11,481 | 11,376 | 11,271 | 11,165 | 11,059 | 10,953 |
| 24,0      | 12,222 | 12,119 | 12,015 | 11,911 | 11,807 | 11,703 | 11,598 | 11,493 | 11,388 | 11,283 | 11,177 | 11,072 |
| 24,1      | 12,338 | 12,235 | 12,132 | 12,028 | 11,924 | 11,820 | 11,715 | 11,611 | 11,506 | 11,401 | 11,295 | 11,190 |
| 24,2      | 12,455 | 12,352 | 12,249 | 12,145 | 12,041 | 11,937 | 11,833 | 11,728 | 11,624 | 11,518 | 11,413 | 11,308 |
| 24,3      | 12,572 | 12,469 | 12,365 | 12,262 | 12,158 | 12,054 | 11,950 | 11,846 | 11,741 | 11,636 | 11,531 | 11,426 |
| 24,4      | 12,688 | 12,585 | 12,482 | 12,379 | 12,275 | 12,172 | 12,068 | 11,963 | 11,859 | 11,754 | 11,649 | 11,544 |
| 24,5      | 12,805 | 12,702 | 12,599 | 12,496 | 12,393 | 12,289 | 12,185 | 12,081 | 11,976 | 11,872 | 11,767 | 11,662 |
| 24,6      | 12,921 | 12,819 | 12,716 | 12,613 | 12,510 | 12,406 | 12,302 | 12,198 | 12,094 | 11,990 | 11,885 | 11,780 |
| 24,7      | 13,038 | 12,935 | 12,833 | 12,730 | 12,627 | 12,523 | 12,420 | 12,316 | 12,212 | 12,107 | 12,003 | 11,898 |
| 24,8      | 13,154 | 13,052 | 12,950 | 12,847 | 12,744 | 12,641 | 12,537 | 12,433 | 12,329 | 12,225 | 12,121 | 12,016 |
| 24,9      | 13,271 | 13,169 | 13,066 | 12,964 | 12,861 | 12,758 | 12,654 | 12,551 | 12,447 | 12,343 | 12,239 | 12,134 |
| 25,0      | 13,387 | 13,285 | 13,183 | 13,081 | 12,978 | 12,875 | 12,772 | 12,668 | 12,565 | 12,461 | 12,357 | 12,252 |

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>41 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

## 6.2 TABELAS DE QUEBRA DE PESO DURANTE O ARMAZENAMENTO (%)

### 6.2.1 Folha 1

| UMIDADE %<br>FINAL → | 10,0  | 10,1  | 10,2  | 10,3  | 10,4  | 10,5  | 10,6  | 10,7  | 10,8  | 10,9  | 11,0  | 11,1  |
|----------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| INICIAL ↓            |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 10,5                 | 0,956 | 0,845 | 0,734 | 0,623 | 0,512 |       |       |       |       |       |       |       |
| 10,6                 | 1,067 | 0,956 | 0,845 | 0,734 | 0,623 | 0,512 |       |       |       |       |       |       |
| 10,7                 | 1,178 | 1,067 | 0,957 | 0,846 | 0,735 | 0,623 | 0,512 |       |       |       |       |       |
| 10,8                 | 1,289 | 1,179 | 1,068 | 0,957 | 0,846 | 0,735 | 0,624 | 0,512 |       |       |       |       |
| 10,9                 | 1,400 | 1,290 | 1,180 | 1,069 | 0,958 | 0,847 | 0,736 | 0,624 | 0,512 |       |       |       |
| 11,0                 | 1,511 | 1,401 | 1,291 | 1,180 | 1,070 | 0,959 | 0,847 | 0,736 | 0,624 | 0,512 |       |       |
| 11,1                 | 1,622 | 1,512 | 1,402 | 1,292 | 1,181 | 1,070 | 0,959 | 0,848 | 0,736 | 0,624 | 0,512 |       |
| 11,2                 | 1,733 | 1,624 | 1,514 | 1,403 | 1,293 | 1,182 | 1,071 | 0,960 | 0,848 | 0,737 | 0,625 | 0,512 |
| 11,3                 | 1,844 | 1,735 | 1,625 | 1,515 | 1,404 | 1,294 | 1,183 | 1,072 | 0,961 | 0,849 | 0,737 | 0,625 |
| 11,4                 | 1,956 | 1,846 | 1,736 | 1,626 | 1,516 | 1,406 | 1,295 | 1,184 | 1,073 | 0,961 | 0,849 | 0,737 |
| 11,5                 | 2,067 | 1,957 | 1,848 | 1,738 | 1,628 | 1,517 | 1,407 | 1,296 | 1,185 | 1,073 | 0,962 | 0,850 |
| 11,6                 | 2,178 | 2,069 | 1,959 | 1,849 | 1,739 | 1,629 | 1,519 | 1,408 | 1,297 | 1,186 | 1,074 | 0,962 |
| 11,7                 | 2,289 | 2,180 | 2,070 | 1,961 | 1,851 | 1,741 | 1,630 | 1,520 | 1,409 | 1,298 | 1,187 | 1,075 |
| 11,8                 | 2,400 | 2,291 | 2,182 | 2,072 | 1,963 | 1,853 | 1,742 | 1,632 | 1,521 | 1,410 | 1,299 | 1,187 |
| 11,9                 | 2,511 | 2,402 | 2,293 | 2,184 | 2,074 | 1,964 | 1,854 | 1,744 | 1,633 | 1,522 | 1,411 | 1,300 |
| 12,0                 | 2,622 | 2,513 | 2,404 | 2,295 | 2,186 | 2,076 | 1,966 | 1,856 | 1,745 | 1,635 | 1,524 | 1,412 |
| 12,1                 | 2,733 | 2,625 | 2,516 | 2,407 | 2,297 | 2,188 | 2,078 | 1,968 | 1,857 | 1,747 | 1,636 | 1,525 |
| 12,2                 | 2,844 | 2,736 | 2,627 | 2,518 | 2,409 | 2,299 | 2,190 | 2,080 | 1,970 | 1,859 | 1,748 | 1,637 |
| 12,3                 | 2,956 | 2,847 | 2,739 | 2,630 | 2,521 | 2,411 | 2,302 | 2,192 | 2,082 | 1,971 | 1,861 | 1,750 |
| 12,4                 | 3,067 | 2,958 | 2,850 | 2,741 | 2,632 | 2,523 | 2,413 | 2,304 | 2,194 | 2,084 | 1,973 | 1,862 |
| 12,5                 | 3,178 | 3,070 | 2,961 | 2,853 | 2,744 | 2,635 | 2,525 | 2,416 | 2,306 | 2,196 | 2,085 | 1,975 |
| 12,6                 | 3,289 | 3,181 | 3,073 | 2,964 | 2,855 | 2,746 | 2,637 | 2,528 | 2,418 | 2,308 | 2,198 | 2,087 |
| 12,7                 | 3,400 | 3,292 | 3,184 | 3,076 | 2,967 | 2,858 | 2,749 | 2,640 | 2,530 | 2,420 | 2,310 | 2,200 |
| 12,8                 | 3,511 | 3,403 | 3,295 | 3,187 | 3,079 | 2,970 | 2,861 | 2,752 | 2,642 | 2,532 | 2,422 | 2,312 |
| 12,9                 | 3,622 | 3,515 | 3,407 | 3,299 | 3,190 | 3,082 | 2,973 | 2,864 | 2,754 | 2,645 | 2,535 | 2,425 |
| 13,0                 | 3,733 | 3,626 | 3,518 | 3,410 | 3,302 | 3,193 | 3,085 | 2,976 | 2,866 | 2,757 | 2,647 | 2,537 |
| 13,1                 | 3,844 | 3,737 | 3,629 | 3,522 | 3,413 | 3,305 | 3,196 | 3,088 | 2,978 | 2,869 | 2,760 | 2,650 |
| 13,2                 | 3,956 | 3,848 | 3,741 | 3,633 | 3,525 | 3,417 | 3,308 | 3,200 | 3,091 | 2,981 | 2,872 | 2,762 |
| 13,3                 | 4,067 | 3,960 | 3,852 | 3,744 | 3,637 | 3,528 | 3,420 | 3,312 | 3,203 | 3,094 | 2,984 | 2,875 |
| 13,4                 | 4,178 | 4,071 | 3,963 | 3,856 | 3,748 | 3,640 | 3,532 | 3,424 | 3,315 | 3,206 | 3,097 | 2,987 |
| 13,5                 | 4,289 | 4,182 | 4,075 | 3,967 | 3,860 | 3,752 | 3,644 | 3,535 | 3,427 | 3,318 | 3,209 | 3,100 |
| 13,6                 | 4,400 | 4,293 | 4,186 | 4,079 | 3,971 | 3,864 | 3,756 | 3,647 | 3,539 | 3,430 | 3,321 | 3,212 |
| 13,7                 | 4,511 | 4,404 | 4,298 | 4,190 | 4,083 | 3,975 | 3,868 | 3,759 | 3,651 | 3,543 | 3,434 | 3,325 |
| 13,8                 | 4,622 | 4,516 | 4,409 | 4,302 | 4,195 | 4,087 | 3,979 | 3,871 | 3,763 | 3,655 | 3,546 | 3,437 |
| 13,9                 | 4,733 | 4,627 | 4,520 | 4,413 | 4,306 | 4,199 | 4,091 | 3,983 | 3,875 | 3,767 | 3,658 | 3,550 |
| 14,0                 | 4,844 | 4,738 | 4,632 | 4,525 | 4,418 | 4,311 | 4,203 | 4,095 | 3,987 | 3,879 | 3,771 | 3,662 |
| 14,1                 | 4,956 | 4,849 | 4,743 | 4,636 | 4,529 | 4,422 | 4,315 | 4,207 | 4,100 | 3,991 | 3,883 | 3,775 |
| 14,2                 | 5,067 | 4,961 | 4,854 | 4,748 | 4,641 | 4,534 | 4,427 | 4,319 | 4,212 | 4,104 | 3,996 | 3,887 |
| 14,3                 | 5,178 | 5,072 | 4,966 | 4,859 | 4,753 | 4,646 | 4,539 | 4,431 | 4,324 | 4,216 | 4,108 | 4,000 |
| 14,4                 | 5,289 | 5,183 | 5,077 | 4,971 | 4,864 | 4,758 | 4,651 | 4,543 | 4,436 | 4,328 | 4,220 | 4,112 |
| 14,5                 | 5,400 | 5,294 | 5,188 | 5,082 | 4,976 | 4,869 | 4,762 | 4,655 | 4,548 | 4,440 | 4,333 | 4,225 |
| 14,6                 | 5,511 | 5,406 | 5,300 | 5,194 | 5,088 | 4,981 | 4,874 | 4,767 | 4,660 | 4,553 | 4,445 | 4,337 |
| 14,7                 | 5,622 | 5,517 | 5,411 | 5,305 | 5,199 | 5,093 | 4,986 | 4,879 | 4,772 | 4,665 | 4,557 | 4,449 |
| 14,8                 | 5,733 | 5,628 | 5,522 | 5,417 | 5,311 | 5,204 | 5,098 | 4,991 | 4,884 | 4,777 | 4,670 | 4,562 |
| 14,9                 | 5,844 | 5,739 | 5,634 | 5,528 | 5,422 | 5,316 | 5,210 | 5,103 | 4,996 | 4,889 | 4,782 | 4,674 |
| 15,0                 | 5,956 | 5,851 | 5,745 | 5,640 | 5,534 | 5,428 | 5,322 | 5,215 | 5,109 | 5,002 | 4,894 | 4,787 |

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>42 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

## 6.2.2 Folha 2

| UMIDADE % |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| FINAL →   | 11,2  | 11,3  | 11,4  | 11,5  | 11,6  | 11,7  | 11,8  | 11,9  | 12,0  | 12,1  | 12,2  | 12,3  |
| INICIAL ↓ |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 10,5      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 10,6      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 10,7      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 10,8      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 10,9      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,0      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,1      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,2      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,3      | 0,513 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,4      | 0,625 | 0,513 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,5      | 0,738 | 0,625 | 0,513 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,6      | 0,850 | 0,738 | 0,626 | 0,513 |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,7      | 0,963 | 0,851 | 0,739 | 0,626 | 0,513 |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,8      | 1,076 | 0,964 | 0,851 | 0,739 | 0,626 | 0,513 |       |       |       |       |       |       |
| 11,9      | 1,188 | 1,076 | 0,964 | 0,852 | 0,739 | 0,627 | 0,513 |       |       |       |       |       |
| 12,0      | 1,301 | 1,189 | 1,077 | 0,965 | 0,852 | 0,740 | 0,627 | 0,514 |       |       |       |       |
| 12,1      | 1,414 | 1,302 | 1,190 | 1,078 | 0,966 | 0,853 | 0,740 | 0,627 | 0,514 |       |       |       |
| 12,2      | 1,526 | 1,415 | 1,303 | 1,191 | 1,079 | 0,966 | 0,854 | 0,741 | 0,627 | 0,514 |       |       |
| 12,3      | 1,639 | 1,527 | 1,416 | 1,304 | 1,192 | 1,080 | 0,967 | 0,854 | 0,741 | 0,628 | 0,514 |       |
| 12,4      | 1,751 | 1,640 | 1,529 | 1,417 | 1,305 | 1,193 | 1,080 | 0,968 | 0,855 | 0,741 | 0,628 | 0,514 |
| 12,5      | 1,864 | 1,753 | 1,642 | 1,530 | 1,418 | 1,306 | 1,194 | 1,081 | 0,968 | 0,855 | 0,742 | 0,628 |
| 12,6      | 1,977 | 1,866 | 1,754 | 1,643 | 1,531 | 1,419 | 1,307 | 1,195 | 1,082 | 0,969 | 0,856 | 0,742 |
| 12,7      | 2,089 | 1,978 | 1,867 | 1,756 | 1,644 | 1,533 | 1,420 | 1,308 | 1,195 | 1,083 | 0,969 | 0,856 |
| 12,8      | 2,202 | 2,091 | 1,980 | 1,869 | 1,757 | 1,646 | 1,534 | 1,422 | 1,309 | 1,196 | 1,083 | 0,970 |
| 12,9      | 2,314 | 2,204 | 2,093 | 1,982 | 1,871 | 1,759 | 1,647 | 1,535 | 1,423 | 1,310 | 1,197 | 1,084 |
| 13,0      | 2,427 | 2,317 | 2,206 | 2,095 | 1,984 | 1,872 | 1,761 | 1,649 | 1,536 | 1,424 | 1,311 | 1,198 |
| 13,1      | 2,540 | 2,429 | 2,319 | 2,208 | 2,097 | 1,986 | 1,874 | 1,762 | 1,650 | 1,538 | 1,425 | 1,312 |
| 13,2      | 2,652 | 2,542 | 2,432 | 2,321 | 2,210 | 2,099 | 1,987 | 1,876 | 1,764 | 1,651 | 1,539 | 1,426 |
| 13,3      | 2,765 | 2,655 | 2,544 | 2,434 | 2,323 | 2,212 | 2,101 | 1,989 | 1,877 | 1,765 | 1,653 | 1,540 |
| 13,4      | 2,877 | 2,768 | 2,657 | 2,547 | 2,436 | 2,325 | 2,214 | 2,103 | 1,991 | 1,879 | 1,767 | 1,654 |
| 13,5      | 2,990 | 2,880 | 2,770 | 2,660 | 2,549 | 2,439 | 2,327 | 2,216 | 2,105 | 1,993 | 1,881 | 1,768 |
| 13,6      | 3,103 | 2,993 | 2,883 | 2,773 | 2,662 | 2,552 | 2,441 | 2,330 | 2,218 | 2,106 | 1,995 | 1,882 |
| 13,7      | 3,215 | 3,106 | 2,996 | 2,886 | 2,776 | 2,665 | 2,554 | 2,443 | 2,332 | 2,220 | 2,108 | 1,996 |
| 13,8      | 3,328 | 3,218 | 3,109 | 2,999 | 2,889 | 2,778 | 2,668 | 2,557 | 2,445 | 2,334 | 2,222 | 2,110 |
| 13,9      | 3,441 | 3,331 | 3,222 | 3,112 | 3,002 | 2,892 | 2,781 | 2,670 | 2,559 | 2,448 | 2,336 | 2,224 |
| 14,0      | 3,553 | 3,444 | 3,335 | 3,225 | 3,115 | 3,005 | 2,894 | 2,784 | 2,673 | 2,562 | 2,450 | 2,338 |
| 14,1      | 3,666 | 3,557 | 3,447 | 3,338 | 3,228 | 3,118 | 3,008 | 2,897 | 2,786 | 2,675 | 2,564 | 2,452 |
| 14,2      | 3,778 | 3,669 | 3,560 | 3,451 | 3,341 | 3,231 | 3,121 | 3,011 | 2,900 | 2,789 | 2,678 | 2,566 |
| 14,3      | 3,891 | 3,782 | 3,673 | 3,564 | 3,454 | 3,345 | 3,234 | 3,124 | 3,014 | 2,903 | 2,792 | 2,681 |
| 14,4      | 4,004 | 3,895 | 3,786 | 3,677 | 3,567 | 3,458 | 3,348 | 3,238 | 3,127 | 3,017 | 2,906 | 2,795 |
| 14,5      | 4,116 | 4,008 | 3,899 | 3,790 | 3,681 | 3,571 | 3,461 | 3,351 | 3,241 | 3,130 | 3,020 | 2,909 |
| 14,6      | 4,229 | 4,120 | 4,012 | 3,903 | 3,794 | 3,684 | 3,575 | 3,465 | 3,355 | 3,244 | 3,133 | 3,023 |
| 14,7      | 4,341 | 4,233 | 4,125 | 4,016 | 3,907 | 3,798 | 3,688 | 3,578 | 3,468 | 3,358 | 3,247 | 3,137 |
| 14,8      | 4,454 | 4,346 | 4,237 | 4,129 | 4,020 | 3,911 | 3,801 | 3,692 | 3,582 | 3,472 | 3,361 | 3,251 |
| 14,9      | 4,567 | 4,459 | 4,350 | 4,242 | 4,133 | 4,024 | 3,915 | 3,805 | 3,695 | 3,585 | 3,475 | 3,365 |
| 15,0      | 4,679 | 4,571 | 4,463 | 4,355 | 4,246 | 4,137 | 4,028 | 3,919 | 3,809 | 3,699 | 3,589 | 3,479 |


|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>43 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

### 6.2.3 Folha 3

| UMIDADE % |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| FINAL →   | 12,4  | 12,5  | 12,6  | 12,7  | 12,8  | 12,9  | 13    | 13,1  | 13,2  | 13,3  | 13,4  | 13,5  |
| INICIAL ↓ |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 10,5      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 10,6      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 10,7      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 10,8      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 10,9      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,0      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,1      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,2      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,3      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,4      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,5      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,6      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,7      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,8      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,9      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,0      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,1      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,2      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,3      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,4      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,5      | 0,514 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,6      | 0,628 | 0,514 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,7      | 0,742 | 0,629 | 0,514 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,8      | 0,857 | 0,743 | 0,629 | 0,515 |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,9      | 0,971 | 0,857 | 0,743 | 0,629 | 0,515 |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,0      | 1,085 | 0,971 | 0,858 | 0,744 | 0,629 | 0,515 |       |       |       |       |       |       |
| 13,1      | 1,199 | 1,086 | 0,972 | 0,858 | 0,744 | 0,630 | 0,515 |       |       |       |       |       |
| 13,2      | 1,313 | 1,200 | 1,086 | 0,973 | 0,859 | 0,744 | 0,630 | 0,515 |       |       |       |       |
| 13,3      | 1,427 | 1,314 | 1,201 | 1,087 | 0,973 | 0,859 | 0,745 | 0,630 | 0,515 |       |       |       |
| 13,4      | 1,542 | 1,429 | 1,315 | 1,202 | 1,088 | 0,974 | 0,860 | 0,745 | 0,630 | 0,515 |       |       |
| 13,5      | 1,656 | 1,543 | 1,430 | 1,316 | 1,203 | 1,089 | 0,975 | 0,860 | 0,746 | 0,631 | 0,515 |       |
| 13,6      | 1,770 | 1,657 | 1,544 | 1,431 | 1,317 | 1,204 | 1,090 | 0,975 | 0,861 | 0,746 | 0,631 | 0,516 |
| 13,7      | 1,884 | 1,771 | 1,659 | 1,545 | 1,432 | 1,318 | 1,205 | 1,090 | 0,976 | 0,861 | 0,746 | 0,631 |
| 13,8      | 1,998 | 1,886 | 1,773 | 1,660 | 1,547 | 1,433 | 1,320 | 1,206 | 1,091 | 0,977 | 0,862 | 0,747 |
| 13,9      | 2,112 | 2,000 | 1,887 | 1,775 | 1,661 | 1,548 | 1,434 | 1,321 | 1,206 | 1,092 | 0,977 | 0,862 |
| 14,0      | 2,226 | 2,114 | 2,002 | 1,889 | 1,776 | 1,663 | 1,549 | 1,436 | 1,322 | 1,207 | 1,093 | 0,978 |
| 14,1      | 2,341 | 2,229 | 2,116 | 2,004 | 1,891 | 1,778 | 1,664 | 1,551 | 1,437 | 1,323 | 1,208 | 1,094 |
| 14,2      | 2,455 | 2,343 | 2,231 | 2,118 | 2,006 | 1,893 | 1,779 | 1,666 | 1,552 | 1,438 | 1,324 | 1,209 |
| 14,3      | 2,569 | 2,457 | 2,345 | 2,233 | 2,120 | 2,007 | 1,894 | 1,781 | 1,667 | 1,553 | 1,439 | 1,325 |
| 14,4      | 2,683 | 2,571 | 2,459 | 2,347 | 2,235 | 2,122 | 2,009 | 1,896 | 1,782 | 1,669 | 1,555 | 1,440 |
| 14,5      | 2,797 | 2,686 | 2,574 | 2,462 | 2,350 | 2,237 | 2,124 | 2,011 | 1,898 | 1,784 | 1,670 | 1,556 |
| 14,6      | 2,911 | 2,800 | 2,688 | 2,576 | 2,464 | 2,352 | 2,239 | 2,126 | 2,013 | 1,899 | 1,786 | 1,672 |
| 14,7      | 3,026 | 2,914 | 2,803 | 2,691 | 2,579 | 2,467 | 2,354 | 2,241 | 2,128 | 2,015 | 1,901 | 1,787 |
| 14,8      | 3,140 | 3,029 | 2,917 | 2,805 | 2,694 | 2,581 | 2,469 | 2,356 | 2,243 | 2,130 | 2,017 | 1,903 |
| 14,9      | 3,254 | 3,143 | 3,032 | 2,920 | 2,808 | 2,696 | 2,584 | 2,471 | 2,359 | 2,245 | 2,132 | 2,018 |
| 15,0      | 3,368 | 3,257 | 3,146 | 3,035 | 2,923 | 2,811 | 2,699 | 2,586 | 2,474 | 2,361 | 2,248 | 2,134 |

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>44 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

#### 6.2.4 Folha 4

| UMIDADE % |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| FINAL →   | 13,6  | 13,7  | 13,8  | 13,9  | 14,0  | 14,1  | 14,2  | 14,3  | 14,4  | 14,5  | 14,6  | 14,7  |
| INICIAL ↓ |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 10,5      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 10,6      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 10,7      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 10,8      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 10,9      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,0      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,1      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,2      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,3      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,4      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,5      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,6      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,7      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,8      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 11,9      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,0      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,1      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,2      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,3      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,4      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,5      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,6      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,7      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,8      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 12,9      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,0      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,1      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,2      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,3      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,4      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,5      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,6      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,7      | 0,516 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,8      | 0,631 | 0,516 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 13,9      | 0,747 | 0,632 | 0,516 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 14,0      | 0,863 | 0,748 | 0,632 | 0,516 |       |       |       |       |       |       |       |       |
| 14,1      | 0,979 | 0,863 | 0,748 | 0,632 | 0,516 |       |       |       |       |       |       |       |
| 14,2      | 1,094 | 0,979 | 0,864 | 0,748 | 0,633 | 0,516 |       |       |       |       |       |       |
| 14,3      | 1,210 | 1,095 | 0,980 | 0,865 | 0,749 | 0,633 | 0,517 |       |       |       |       |       |
| 14,4      | 1,326 | 1,211 | 1,096 | 0,981 | 0,865 | 0,749 | 0,633 | 0,517 |       |       |       |       |
| 14,5      | 1,442 | 1,327 | 1,212 | 1,097 | 0,981 | 0,866 | 0,750 | 0,633 | 0,517 |       |       |       |
| 14,6      | 1,557 | 1,443 | 1,328 | 1,213 | 1,098 | 0,982 | 0,866 | 0,750 | 0,634 | 0,517 |       |       |
| 14,7      | 1,673 | 1,559 | 1,444 | 1,329 | 1,214 | 1,098 | 0,983 | 0,867 | 0,750 | 0,634 | 0,517 |       |
| 14,8      | 1,789 | 1,675 | 1,560 | 1,445 | 1,330 | 1,215 | 1,099 | 0,983 | 0,867 | 0,751 | 0,634 | 0,517 |
| 14,9      | 1,905 | 1,790 | 1,676 | 1,561 | 1,447 | 1,331 | 1,216 | 1,100 | 0,984 | 0,868 | 0,751 | 0,634 |
| 15,0      | 2,020 | 1,906 | 1,792 | 1,678 | 1,563 | 1,448 | 1,332 | 1,217 | 1,101 | 0,985 | 0,868 | 0,752 |


|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|



|   |   |                                      |                           |   |
|---|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|   | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>45 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

### 6.3 DOS FORMULÁRIOS

#### 6.3.1 Relatório de Limpeza e Higienização da Unidade - OM-R-125/1

|  |   | <b>RELATÓRIO DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO</b> |             |                 |
|---|---|--|-------------|-----------------|
| <b>LIMPEZA DIÁRIA - UNIDADE:</b>  |   |  |             | <b>MÊS/ANO:</b> |
| SETOR   | ATIVIDADE   | DATA DA LIMPEZA                            | RESPONSÁVEL |                 |
|   |   |  | NOME        | ASSINATURA      |
| 1. Laboratório de Classificação   | Recolher grãos caídos, varrer e organizar embalagens de amostras de produtos arquivados.  |  |             |                 |
| 2. Balança  | Recolher grãos caídos e varrer o local quando necessário.   |  |             |                 |
| 3. Casa de Máquinas e Moegas e túneis   | Recolher grãos caídos e varrer o interior da casa de máquinas, moegas, entrada e saída das moegas e organizar sacarias de resíduos em locais adequados. |  |             |                 |
| 4. Armazéns   | Recolher produtos em torno do armazém quando houver derramamento.   |  |             |                 |
| 5. Expedição  | Recolher grãos caídos e varrer o local quando necessário.   |  |             |                 |
| 6. Escritório   | Realizar a limpeza e varrição diárias.  |  |             |                 |
| 7. Pátio  | Recolher grãos caídos pelo pátio, quando houver.  |  |             |                 |
| <b>ATENÇÃO: impressão diária para preenchimento no dia da limpeza</b>             |   |  |             |                 |
| Observações:  |   |  |             |                 |
| 1.  |   |  |             |                 |
| 2.  |   |  |             |                 |
| 3.  |   |  |             |                 |
| 4.  |   |  |             |                 |
| 5.  |   |  |             |                 |
| 6.  |   |  |             |                 |
| 7.  |   |  |             |                 |

OM-R-125/1

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|


|   |   |                                      |                           |   |
|---|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|   | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>46 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

### 6.3.2 Relatório de Limpeza e Higienização da Unidade - OM-R-125/2

| CEAGESP   |   | RELATÓRIO DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO |             |            |
|---|---|-------------------------------------|-------------|------------|
| LIMPEZA MENSAL - UNIDADE:   |   |                                     |             | MÊS/ANO:   |
| SETOR   | ATIVIDADE   | DATA DA LIMPEZA                     | RESPONSÁVEL |            |
|   |   |                                     | NOME        | ASSINATURA |
| 1. Laboratório de Classificação                                       | Realizar o controle de pragas invasoras e a limpeza do pátio em torno e no interior do prédio da classificação.   |                                     |             |            |
| 2. Balança  | Realizar a limpeza interna do local.  |                                     |             |            |
| 3. Casa de Máquinas e Moegas e túneis                                 | Realizar a limpeza da cobertura externa, do poço dos elevadores, dos túneis e frestas da estrutura das moegas quando apresentarem produtos e sujilidades. |                                     |             |            |
| 4. Armazéns   | Realizar a limpeza da escada, da passarela, do túnel e poço do elevador quando apresentarem produtos derramados e sujilidades.                            |                                     |             |            |
| 5. Expedição  | Realizar a limpeza dos túneis, do poço e esvaziar e limpar a caixa de expedição quando apresentarem produtos ou sujilidades.                              |                                     |             |            |
| 6. Escritório   | Realizar uma limpeza mais rigorosa incluindo a lavagem do piso.   |                                     |             |            |
| 7. Pátio  | Realizar o corte da grama quando necessário.  |                                     |             |            |
| <b>ATENÇÃO: impressão mensal para preenchimento no dia da limpeza</b> |   |                                     |             |            |
| Observações:  |   |                                     |             |            |
| 1.  |   |                                     |             |            |
| 2.  |   |                                     |             |            |
| 3.  |   |                                     |             |            |
| 4.  |   |                                     |             |            |
| 5.  |   |                                     |             |            |
| 6.  |   |                                     |             |            |
| 7.  |   |                                     |             |            |

OM-R-125/2

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|   |   |                                      |                           |   |
|---|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|   | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>47 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

### 6.3.3 Relatório de Limpeza e Higienização da Unidade - OM-R-125/3


|  |   | <b>RELATÓRIO DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO</b> |             |   |
|--|---|--|-------------|---|
| LIMPEZA TRIMESTRAL - UNIDADE:  |   |  | ANO:        | TRIMESTRE:<br>( ) 1º ( ) 2º ( ) 3º ( ) 4º |
| SETOR  | ATIVIDADE   | DATA DA<br>LIMPEZA                         | RESPONSÁVEL |   |
|  |   |  | NOME        | ASSINATURA                                |
| 3. Casa de Máquinas e Moegas e túneis  | Realizar a limpeza e higienização com aplicação de inseticidas líquidos nas estruturas dos túneis, poço dos elevadores e paredes, sempre que detectada a presença de pragas ou de forma preventiva a cada 90 (noventa) dias.    |  |             |   |
| 5. Expedição   | Aplicar inseticida líquido após a limpeza dos túneis, poço de elevadores e caixa de expedição quando detectada a presença de pragas ou de forma preventiva no máximo a cada 90 (noventa) dias.                                  |  |             |   |
| 6. Escritório  | Após a limpeza mensal, realizar a pulverização preventiva contra pragas a cada 90 (noventa) dias.   |  |             |   |
| 7. Pátio   | Aplicar herbicida para o controle do mato sempre que necessário e aplicar inseticida líquido na grama próxima aos armazéns sempre que detectada a presença de pragas ou de forma preventiva no máximo a cada 90 (noventa) dias. |  |             |   |
| <b>ATENÇÃO: impressão a cada trimestre para preenchimento no dia da limpeza</b>  |   |  |             |   |
| Observações:   |   |  |             |   |
| 3.   |   |  |             |   |
| 5.   |   |  |             |   |
| 6.   |   |  |             |   |
| 7.   |   |  |             |   |

OM-R-125/3

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|   |   |                                      |                           |   |
|---|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|   | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>48 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

#### 6.3.4 Relatório de Limpeza e Higienização da Unidade - OM-R-125/4


|  |   | RELATÓRIO DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO |             |   |
|--|---|-------------------------------------|-------------|---|
| LIMPEZA SEMESTRAL - UNIDADE:   |   |                                     |             | ANO: ( ) 1º SEMESTRE<br>( ) 2º SEMESTRE |
| SETOR  | ATIVIDADE   | DATA DA LIMPEZA                     | RESPONSÁVEL |   |
|  |   |                                     | NOME        | ASSINATURA                              |
| 1. Laboratório de Classificação  | Realizar a limpeza no interior da estrutura/local de guarda de amostras e higienizar com a aplicação de inseticida líquido após a limpeza, quando encontradas pragas no local.  |                                     |             |   |
| 2. Balança   | Realizar a limpeza do fosso das balanças e higienizar com a aplicação de inseticida líquido, sempre que detectada a presença de pragas ou de forma preventiva a cada 6 (seis) meses.  |                                     |             |   |
| 3. Casa de Máquinas e Moegas e túneis  | Realizar a limpeza interna e externa das máquinas de limpeza de grãos e secadores; Realizar a limpeza da cobertura das moegas; Aplicar terra diatomácea sob as pranchas das moegas por onde corre os pneus dos veículos, após a sua remoção para limpeza. |                                     |             |   |
| 4. Armazéns  | Realizar a limpeza dos amortecedores e pé dos elevadores, das estruturas das correias transportadoras, das telas dos armazéns e de toda a estrutura interna do armazém, quando necessário.  |                                     |             |   |
| 5. Expedição   | Realizar a limpeza dos amortecedores, pé dos elevadores e fosso da balança.   |                                     |             |   |
| 6. Escritório  | Realizar a limpeza geral.   |                                     |             |   |
| 7. Pátio   | Realizar a poda das árvores quando necessário e eliminar possíveis focos de infestação de pragas e/ou de locais em que estas possam se desenvolver.   |                                     |             |   |
| <b>ATENÇÃO: impressão a cada semestre para preenchimento no dia da limpeza</b>   |   |                                     |             |   |
| Observações:   |   |                                     |             |   |
| 1.   |   |                                     |             |   |
| 2.   |   |                                     |             |   |
| 3.   |   |                                     |             |   |
| 4.   |   |                                     |             |   |
| 5.   |   |                                     |             |   |
| 6.   |   |                                     |             |   |
| 7.   |   |                                     |             |   |

OM-R-125/4

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|


|   |   |                                      |                           |   |
|---|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD Nº: 49</b>                          |
|   | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>49 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

### 6.3.5 Relatório de Limpeza e Higienização da Unidade - OM-R-125/5


|  |   | RELATÓRIO DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO |             |            |
|--|---|-------------------------------------|-------------|------------|
| LIMPEZA ANUAL - UNIDADE:   |   |                                     |             | ANO:       |
| SETOR  | ATIVIDADE   | DATA DA LIMPEZA                     | RESPONSÁVEL |            |
|  |   |                                     | NOME        | ASSINATURA |
| 1. Laboratório de Classificação  | Lavar as estruturas do laboratório no mínimo 1 (uma) vez ao ano.  |                                     |             |            |
| 2. Balança   | Lavar a superfície e o fosso interno das balanças e higienizar com inseticida líquido de forma preventiva no mínimo 1 (uma) vez ao ano.   |                                     |             |            |
| 3. Casa de Máquinas e Moegas e túneis  | Lavar a cobertura, paredes, moegas, túneis e poço dos elevadores no mínimo a cada 2 (dois) anos e a cada 5 (cinco) anos, no mínimo, lavar as máquinas, secadores e equipamentos.  |                                     |             |            |
| 4. Armazéns  | Lavar túneis, poço do elevador e paredes externas do armazém no mínimo a cada 2 (dois) anos. Havendo possibilidade, lavar todo o interior do armazém; Higienizar o armazém com inseticida líquido com tratamento de estrutura após a lavagem, independente do tratamento preventivo a cada 90 (noventa) dias. |                                     |             |            |
| 5. Expedição   | Lavar os túneis, poço de elevadores e caixa de expedição no mínimo a cada 2 (dois) anos e as máquinas e equipamentos a cada ano no mínimo.  |                                     |             |            |
| 6. Escritório  | Realizar a limpeza geral do escritório.   |                                     |             |            |
| 7. Pátio   | Lavar as paredes dos prédios próximos aos armazéns anualmente.  |                                     |             |            |
| <b>ATENÇÃO: impressão anual para preenchimento no dia da limpeza</b>             |   |                                     |             |            |
| Observações:   |   |                                     |             |            |
| 1.   |   |                                     |             |            |
| 2.   |   |                                     |             |            |
| 3.   |   |                                     |             |            |
| 4.   |   |                                     |             |            |
| 5.   |   |                                     |             |            |
| 6.   |   |                                     |             |            |
| 7.   |   |                                     |             |            |

OM-R-125/5

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | RD N°: 49                                 |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>50 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |


### 6.3.6 Nota de Entrada - Silo - OM-N-005

|   |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
|---|--|--------------------------------|------|--------------------|-------|----------|-------------|----------|---------|
|  |  | <b>NOTA DE ENTRADA DO SILO</b> |      |                    |       |          |             | S.H.G    |         |
|   |  |                                |      |                    |       |          |             | N.º:     |         |
| UNIDADE:  |  |                                |      | DATA:              |       |          |             |          |         |
| PROCEDÊNCIA:  |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| ORIGEM:   |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| REMETENTE:  |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| CPF/CGC:  |  |                                |      | INSC. EST.:        |       |          |             |          |         |
| DEPOSITANTE:  |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| MERCADORIA:   |  |                                |      | ESPÉCIE:           |       | AMOSTRA: |             |          |         |
| TICKET  |  | PLACA                          | N.F. | PESO               |       |          |             | IMPUREZA | UMIDADE |
|   |  |                                |      | ORIGEM             | BRUTO | TARA     | LIQUIDO     |          |         |
| 1   |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| 2   |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| 3   |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| 4   |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| 5   |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| 6   |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| 7   |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| 8   |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| 9   |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| 10  |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| 11  |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| 12  |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| TOTAIS  |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| % Impureza Ponderada:   |  |                                |      | % Quebra Impureza: |       |          |             |          |         |
| % Umidade Inicial Ponderada:  |  |                                |      | % Quebra Umidade:  |       |          |             |          |         |
| % Umidade Final:  |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| % Quebra Técnica:   |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| ENTRADA   |  |                                |      | QUEBRA             |       |          | RESULTADO   |          |         |
| PESO BRUTO:   |  |                                |      | LIMPEZA:           |       |          | P. LIQUIDO: |          |         |
| TARA:   |  |                                |      | SECAGEM:           |       |          | QUEBRA:     |          |         |
| PESO LÍQUIDO:   |  |                                |      | Q. TECNICA:        |       |          | PESO BASE:  |          |         |
| SERVIÇOS OPERACIONAIS   |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| DESCARGA A GRANEL:  |  |                                |      | LIMPEZA:           |       |          |             |          |         |
| RECEPÇÃO A GRANEL:  |  |                                |      | SECAGEM:           |       |          |             |          |         |
| EXPURGO MERCADORIA:   |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| OBS.:   |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
|   |  |                                |      |                    |       |          |             |          |         |
| Enc. Seção (Operações)  |  |                                |      | Operador           |       |          |             |          |         |


OM-N-005

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|



|  |   |   |                                  |  |
|--|---|---|----------------------------------|--|
|  | <b>TÍTULO:</b><br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>         ARMAZENADORA</b> |   |                                  | <b>RD N°: 49</b>                                 |
|  | <b>CÓDIGO</b><br><b>NP-OP-008</b>   | <b>DATA DE EMISSÃO</b><br><b>12/08/1999</b> | <b>PÁGINA</b><br><b>51 de 55</b> | <b>DATA DE APROVAÇÃO RD</b><br><b>06/12/2016</b> |

### 6.3.7 Nota de Entrada - Armazém - OM-N-164

|   |              |   |                  |   |                |   |                |
|---|--------------|---|------------------|---|----------------|---|----------------|
|    |              | <b>NOTA DE ENTRADA DO ARMAZÉM</b>                 |                  |   |                | <b>N.º</b>  |                |
| <b>UNIDADE:</b><br><b>PAVILHÃO:</b><br><b>PROCEDÊNCIA:</b><br><b>REMETENTE:</b><br><b>CPF/CGC:</b><br><b>DEPOSITANTE:</b><br><b>MERCADORIA:</b><br><b>ENVOLTÓRIO:</b>   |              | <b>QUADRA:</b><br><br><br><br><br><b>ESPÉCIE:</b> |                  | <b>VEÍCULO:</b><br><br><br><b>INSC. EST.:</b> |                | <b>DATA:</b><br><br><br><b>CONSIG. N.F.º</b><br><br><b>AMOSTRA:</b><br><b>DIGITADO POR:</b> |                |
|   | <b>LOTES</b> | <b>VLS.</b>                                       | <b>QUALIDADE</b> | <b>PESO</b>                                   | <b>CLIENTE</b> | <b>NF</b>   | <b>LOTE OR</b> |
| 1   |              |   |                  |   |                |   |                |
| 2   |              |   |                  |   |                |   |                |
| 3   |              |   |                  |   |                |   |                |
| 4   |              |   |                  |   |                |   |                |
| 5   |              |   |                  |   |                |   |                |
| 6   |              |   |                  |   |                |   |                |
| 7   |              |   |                  |   |                |   |                |
| 8   |              |   |                  |   |                |   |                |
| 9   |              |   |                  |   |                |   |                |
| 10  |              |   |                  |   |                |   |                |
| 11  |              |   |                  |   |                |   |                |
| 12  |              |   |                  |   |                |   |                |
| 13  |              |   |                  |   |                |   |                |
| 14  |              |   |                  |   |                |   |                |
| 15  |              |   |                  |   |                |   |                |
| 16  |              |   |                  |   |                |   |                |
| 17  |              |   |                  |   |                |   |                |
| 18  |              |   |                  |   |                |   |                |
| 19  |              |   |                  |   |                |   |                |
| 20  |              |   |                  |   |                |   |                |
| 21  |              |   |                  |   |                |   |                |
| 22  |              |   |                  |   |                |   |                |
| 23  |              |   |                  |   |                |   |                |
| 24  |              |   |                  |   |                |   |                |
| 25  |              |   |                  |   |                |   |                |
| 28  |              |   |                  |   |                |   |                |
| 29  |              |   |                  |   |                |   |                |
| <b>TOTAL</b>  |              |   |                  |   |                |   |                |
| <b>SERVIÇOS</b>   |              |   | <b>NORMAL</b>    | <b>50%</b>                                    | <b>100%</b>    | Observações:  |                |
| <b>DESCARGA</b>   |              |   |                  |   |                |   |                |
| <b>RECEPÇÃO</b>   |              |   |                  |   |                |   |                |
| <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 20px;"> <div>             _____<br/>             Enc. Seção (Operações)           </div> <div>             _____<br/>             Conferente           </div> </div> |              |   |                  |   |                |   |                |


OM-N-164

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|



|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>53 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

### 6.3.8.2 Para Armazém

|   |                                   |  |  |  |  |            |
|---|-----------------------------------|--|--|--|--|------------|
|  | <b>ORDEM DE ENTREGA - ARMAZÉM</b> |  |  |  |  | <b>N°:</b> |
|---|-----------------------------------|--|--|--|--|------------|

Ao Senhor Enc. Operações do Armazém:  
 Queira Entregar para:  
 Destino: \_\_\_\_\_ CNPJ /CPF: \_\_\_\_\_  
 Município: \_\_\_\_\_ Insc.Estadual: \_\_\_\_\_  
 Por Ordem: \_\_\_\_\_  
 As seguintes Mercadorias: \_\_\_\_\_ Valor P/Seguro: \_\_\_\_\_

| PAV. | LOTE | QTDE VLS | PESO KG. | ESPÉCIE | MERCADORIAS | OBSERVAÇÕES |
|------|------|----------|----------|---------|-------------|-------------|
|      |      |          |          |         |             |             |
|      |      |          |          |         |             |             |
|      |      |          |          |         |             |             |
|      |      |          |          |         |             |             |
|      |      |          |          |         |             |             |
|      |      |          |          |         |             |             |
|      |      |          |          |         |             |             |
|      |      |          |          |         |             |             |

| RETIRADAS PARCIAIS |      |        |         |            |            |           |
|--------------------|------|--------|---------|------------|------------|-----------|
| LOTES              | VLS. | TICKET | VEÍCULO | PRONTUÁRIO | ENTREGADOR | RECEBEDOR |
|                    |      |        |         |            |            |           |
|                    |      |        |         |            |            |           |
|                    |      |        |         |            |            |           |
|                    |      |        |         |            |            |           |
|                    |      |        |         |            |            |           |
|                    |      |        |         |            |            |           |
|                    |      |        |         |            |            |           |
|                    |      |        |         |            |            |           |
|                    |      |        |         |            |            |           |
|                    |      |        |         |            |            |           |

| SERVIÇOS |        |       |        |       |
|----------|--------|-------|--------|-------|
| SERVIÇOS | NORMAL | C/50% | C/100% | A 50% |
|          |        |       |        |       |
|          |        |       |        |       |
|          |        |       |        |       |
|          |        |       |        |       |
|          |        |       |        |       |
|          |        |       |        |       |
|          |        |       |        |       |

, de de .

|   |   |                |
|---|---|----------------|
| RECEBI A MERCADORIA CONSTANTE DESTA ORDEM | A MERCADORIA CONSTANTE DESTA ORDEM FOI ENTREGUE | VISTO          |
|   |   |                |
| O RECEBIDO                                | O ENTREGADOR                                    | ENC. OPERAÇÕES |

OM-O-168

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |  |                                      |                           |   |
|--|--|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/> ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>   | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>54 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

### 6.3.9 Ficha de Identificação no Bloco - OM-F-127

|   |  |
|---|--|
|  | <b>Ficha de Identificação<br/>no Bloco</b> |
|---|--|

LOTE: \_\_\_\_\_ FORMAÇÃO: \_\_\_\_\_

RECEBIDO EM \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ POR: \_\_\_\_\_

LOCALIZAÇÃO: \_\_\_\_\_ QUANTIDADE / ESPÉCIE: \_\_\_\_\_

| OBS.:         |         |        |       |          |  |            |
|---------------|---------|--------|-------|----------|--|------------|
| <b>SAÍDAS</b> |         |        |       |          |  |            |
| DATA          | VOLUMES | O/E N° | SALDO | FORMAÇÃO |  | ENTREGADOR |
|               |         |        |       |          |  |            |
|               |         |        |       |          |  |            |
|               |         |        |       |          |  |            |
|               |         |        |       |          |  |            |
|               |         |        |       |          |  |            |
|               |         |        |       |          |  |            |
|               |         |        |       |          |  |            |
|               |         |        |       |          |  |            |
|               |         |        |       |          |  |            |
|               |         |        |       |          |  |            |
|               |         |        |       |          |  |            |














































COD. 01.50.019

OM-F-127

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|

|  |   |                                      |                           |   |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------|---|
|  | TÍTULO:<br><b>RECEBIMENTO DE MERCADORIAS NA REDE<br/>ARMAZENADORA</b> |                                      |                           | <b>RD N°: 49</b>                          |
|  | CÓDIGO<br><b>NP-OP-008</b>  | DATA DE EMISSÃO<br><b>12/08/1999</b> | PÁGINA<br><b>55 de 55</b> | DATA DE APROVAÇÃO RD<br><b>06/12/2016</b> |

## 6.4 TABELA DE COMPOSIÇÕES HOMOLOGADAS PARA TRANSPORTE DE CARGA

| COMPOSIÇÕES HOMOLOGADAS PARA TRANSPORTE DE CARGA  |   |                             |                 |                  |                  |                   |                  |                |
|---|---|-----------------------------|-----------------|------------------|------------------|-------------------|------------------|----------------|
| COMPOSIÇÕES   | Peso máximo permitido por eixo ou conjunto de eixos (toneladas) | COMPRIMENTO TOTAL EM METROS |                 |                  |                  |                   |                  | CMT mínima (t) |
|   |   | < 14,0                      | < 16,0          | 16,0 ≤ C ≤ 18,60 | < 17,50          | 17,50 ≤ C ≤ 19,80 | 19,80 < C ≤ 30   |                |
|   |   | PBT limite 20t              | PBTC limite 48t | PBTC limite 53t  | PBTC limite 48t  | PBTC limite 57t   | PBTC limite 57t  |                |
|  6+10-16               | 6+10-16   | 16                          |                 |                  |                  |                   |                  | 16             |
|  6+17-23               | 6+17-23   | 23                          |                 |                  |                  |                   |                  | 23             |
|  12+17-29              | 12+17-29  | 29                          |                 |                  |                  |                   |                  | 29             |
|  6+10+10-26            | 6+10+10-26  |                             | 26              | 26               |                  |                   |                  | 26             |
|  6+10+17-33            | 6+10+17-33  |                             | 33              | 33               |                  |                   |                  | 33             |
|  6+10+10+10-36         | 6+10+10+10-36   |                             | 36              | 36               |                  |                   |                  | 36             |
|  6+10+25,5-41,5        | 6+10+25,5-41,5  |                             | 41,5            | 41,5             |                  |                   |                  | 41,5           |
|  6+10+10+17-43         | 6+10+10+17-43   |                             | 43              | 43               |                  |                   |                  | 43             |
|  6+10+10+10+10-46      | 6+10+10+10+10-46  |                             | 45              | 46               |                  |                   |                  | 46             |
|  6+17+10-33            | 6+17+10-33  |                             | 33              | 33               |                  |                   |                  | 33             |
|  6+17+17-40            | 6+17+17-40  |                             | 40              | 40               |                  |                   |                  | 40             |
|  6+17+10+10-43         | 6+17+10+10-43   |                             | 43              | 43               |                  |                   |                  | 43             |
|  6+17+25,5-48,5        | 6+17+25,5-48,5  |                             | 45              | 48,5             |                  |                   |                  | 48,5           |
|  6+17+10+17-50         | 6+17+10+17-50   |                             | 45              | 50               |                  |                   |                  | 50             |
|  6+17+10+10+10-53      | 6+17+10+10+10-53  |                             | 45              | 53               |                  |                   |                  | 53             |
|  6+10+10+10-36        | 6+10+10+10-36   |                             |                 |                  | 36               | 36                |                  | 36             |
|  6+10+10+17-43       | 6+10+10+17-43   |                             |                 |                  | 43               | 43                |                  | 43             |
|  6+17+10+10-43       | 6+17+10+10-43   |                             |                 |                  | 43               | 43                |                  | 43             |
|  12+17+10+10-49      | 12+17+10+10-49  |                             |                 |                  | 45               | 49                |                  | 49             |
|  6+10+17+17-50       | 6+10+17+17-50   |                             |                 |                  | 45               | 50                |                  | 50             |
|  6+17+10+17-50       | 6+17+10+17-50   |                             |                 |                  | 45               | 50                |                  | 50             |
|  12+17+10+17-56      | 12+17+10+17-56  |                             |                 |                  | 45               | 56                |                  | 56             |
|  6+17+17+17-57       | 6+17+17+17-57   |                             |                 |                  | 45               | 57                |                  | 57             |
|  6+10+10+10+10-46    | 6+10+10+10+10-46  |                             |                 |                  | 45               | 46                | NECESSITA DE AET | 46             |
|  6+17+10+10+10-53    | 6+17+10+10+10-53  |                             |                 |                  | 45               | 53                | NECESSITA DE AET | 53             |
|  6+10+17+10+10-53    | 6+10+17+10+10-53  |                             |                 |                  | 45               | 53                | NECESSITA DE AET | 53             |
|  6+10+10+17+10-53    | 6+10+10+17+10-53  |                             |                 |                  | 45               | 53                | NECESSITA DE AET | 53             |
|  6+10+10+10+17-53    | 6+10+10+10+17-53  |                             |                 |                  | 45               | 53                | NECESSITA DE AET | 53             |
|  6+10+10+10-36       | 6+10+10+10-36   |                             |                 |                  | 36               | 36                | NECESSITA DE AET | 36             |
|  6+17+10+10-43       | 6+17+10+10-43   |                             |                 |                  | 43               | 43                | NECESSITA DE AET | 43             |
|  6+10+17+10-43       | 6+10+17+10-43   |                             |                 |                  | 43               | 43                | NECESSITA DE AET | 43             |
|  6+10+10+17-43       | 6+10+10+17-43   |                             |                 |                  | 43               | 43                | NECESSITA DE AET | 43             |
|  6+17+10+17-50       | 6+17+10+17-50   |                             |                 |                  | 45               | 50                | NECESSITA DE AET | 50             |
|  6+17+17+10-50       | 6+17+17+10-50   |                             |                 |                  | 45               | 50                | NECESSITA DE AET | 50             |
|  6+10+17+17-50       | 6+10+17+17-50   |                             |                 |                  | 45               | 50                | NECESSITA DE AET | 50             |
|  6+17+17+17-57       | 6+17+17+17-57   |                             |                 |                  | 45               | 57                | NECESSITA DE AET | 57             |
|  6+17+25,5+17-65,5   | 6+17+25,5+17-65,5   |                             |                 |                  | NECESSITA DE AET |                   | 65,5             | 65,5           |
|  6+17+17+25,5-65,5   | 6+17+17+25,5-65,5   |                             |                 |                  | NECESSITA DE AET |                   | 65,5             | 65,5           |
|  6+17+25,5+25,5-74   | 6+17+25,5+25,5-74   |                             |                 |                  | NECESSITA DE AET |                   | 74               | 74             |
|  6+17+17+10+10-60    | 6+17+17+10+10-60  |                             |                 |                  | NECESSITA DE AET |                   | 60               | 60             |
|  6+17+17+10+17-67    | 6+17+17+10+17-67  |                             |                 |                  | NECESSITA DE AET |                   | 67               | 67             |
|  6+17+17+17+17-74    | 6+17+17+17+17-74  |                             |                 |                  | NECESSITA DE AET |                   | 74               | 74             |
|  6+17+10+10+10+10-63 | 6+17+10+10+10+10-63   |                             |                 |                  | NECESSITA DE AET |                   | 63               | 63             |
|  6+17+30+17+10+10-70 | 6+17+30+17+10+10-70   |                             |                 |                  | NECESSITA DE AET |                   | 70               | 70             |
|  6+17+17+17+17-74    | 6+17+17+17+17-74  |                             |                 |                  | NECESSITA DE AET |                   | 74               | 74             |

 Eixo de tração
  Caminhão
  Cavalo Mecânico
  Carroceria
  Reboque
  Semi-reboque

|                 |                   |                  |
|-----------------|-------------------|------------------|
| ELABORADO - O&M | CONFERIDO - DEJUR | ÁREA RESPONSÁVEL |
|-----------------|-------------------|------------------|