

MANUAL DE CLASSIFICAÇÃO DA SOJA

De acordo com Instrução Normativa nº 11,
de 15 de maio de 2007.



CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS

JOSÉ SOUZA COSTA
Engenheiro Agrônomo

ANA CLAUDIA ABIDO
Tecnóloga em Alimentos



Consultoria de Controle de Qualidade de Pós Colheita de Grãos e Sementes

Divisão de Treinamentos e Classificação de Produtos Vegetais

Rua Manoel Odorico Maciel nº 08, Quadra 15 - Bairro Coophamil - Cuiabá/MT

Todos direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
Constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610)

Costa, José Souza

Manual de Classificação da soja: Instrução Normativa nº 11, de 15 de maio
de 2007/José Souza Costa, Ana Claudia Abido - Cuiabá/MT, AGROPÉ, 2020.

50p. :il.; 25 cm.

1. Soja - Classificação de produto. I. Abido, Ana Claudia.

AUTORES

José Souza Costa

Engenheiro Agrônomo, Especialista em Processamento de Pós Colheita de Grãos e Sementes, Cursando MBA - Gestão e Controle da Qualidade de Alimentos, Professor/Classificador de Classificação de Produtos de Origem Vegetal, Cuiabá/MT.

Ana Claudia Abido

Tecnóloga em Alimentos, Cursando MBA – Gestão e Controle da Qualidade de Alimentos, Classificadora Oficial de Produtos de Origem Vegetal, Cuiabá/MT.

APRESENTAÇÃO

Este MANUAL DE CLASSIFICAÇÃO DA SOJA foi elaborado de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 11, de 15 de maio de 2007, que é o padrão de identidade, qualidade, apresentação e embalagem da soja, e tem por objetivo informar aos profissionais interessados, produtores e empacotadores de soja os procedimentos oficiais, reforçando através de imagens dos defeitos, segundo os estágios evolutivos, intensidade de ocorrência e esclarecimentos técnicos para a uniformidade de critérios na atividade de Classificação da Soja.

Em caso de dúvidas, procure orientação de um classificador oficial de uma das empresas credenciadas em Classificação Vegetal ou do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

INTRODUÇÃO

A Classificação Vegetal é o ato de determinar a qualidade de um produto mediante as análises e por comparação entre amostra analisada e padrões oficiais aprovados pelo governo federal (MAPA), visando identificar as características extrínsecas e intrínsecas de produtos vegetais que se enquadrem em padrões exigidos pelo consumidor.

A qualidade dos grãos é um parâmetro bastante relevante para a comercialização e processamento, podendo afetar o valor final do produto. A qualidade é assegurada fazendo-se a classificação dos lotes desses produtos.

SUMÁRIO

1 - CULTURA DA SOJA.....	06
2 - QUALIDADE NO GRÃO DE SOJA.....	07
3 - PADRONIZAÇÃO VEGETAL.....	13
4 - EQUIPAMENTOS UTILIZADOS NA CLASSIFICAÇÃO DE SOJA.....	14
5 - PORQUE A SOJA DEVE SER CLASSIFICADA.....	15
6 - AS VANTAGENS DE CLASSIFICAR SEU PRODUTO.....	15
7 - REQUISITOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA SOJA.....	18
8 - AMOSTRAGEM.....	19
9 - FLUXOGRAMA DE CLASSIFICAÇÃO DA SOJA.....	24
10 - (1º PASSO) DETERMINAÇÃO DA AMOSTRA DE TRABALHO.....	25
11 - (2º PASSO) DETERMINAÇÃO DA UMIDADE.....	26
12 - (3º PASSO) DETERMINAÇÃO DAS MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS.....	27
13 - (4º PASSO) DETERMINAÇÃO DOS DEFEITOS AVARIADOS.....	29
14 - (5º PASSO) DETERMINAÇÃO DOS PESOS/PERCENTUAIS.....	34
15 - (6º PASSO) ENQUADRAMENTO EM TIPO.....	34
16 - (7º PASSO) DETERMINAÇÃO DA CLASSE DA SOJA.....	37
17 - INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 15 DE 9 DE JUNHO DE 2004.....	38
18 - SOJA FORA DE TIPO.....	39
19 - SOJA DESCLASSIFICADOS.....	40
20 - PROCEDIMENTOS CORRETOS PARA DETERMINAÇÃO DOS DESCONTOS.....	43

CULTURA DA SOJA

Para efeito deste manual, considera-se SOJA: Grãos provenientes da espécie *Glycine max* (L) Merrill.



Descrição da planta: A soja é uma planta dicotiledônea, da família Papilionoideae, gênero *Glycine*, a espécie cultivada é a *Glycine max* (L) Merrill.

A soja é uma planta que varia de 60 cm a 1,5 m de altura, herbácea, anual, ereta, pubescente, de pelos brancos, pardo-queimada e tostados.

O seu sistema radicular consta de uma raiz principal pivotante, com ramificações ricas em nódulos de bactérias fixadoras de nitrogênio atmosférico.

As folhas são alternadas, de pecíolos longos e composta de três folíolos grandes, geralmente ovais.

As flores são axilares ou terminais, do tipo papilionada, brancas, amarelas ou violáceas, segundo a variedade.

Os frutos, do tipo vagem, são achatados, curtos, de cor cinzenta, amarelo-palha ou preta, e encerram de duas a cinco sementes. Estas são, geralmente, elípticas e achatadas, de cor amarela, verde ou preta nas variedades cultivadas.

QUALIDADE NO GRÃO DE SOJA



Conjunto de parâmetros ou características extrínsecas ou intrínsecas de um produto ou um processo, que permitem determinar as suas especificações qualiquantitativas, mediante aspectos relativos à tolerância de defeitos, medida ou teor de fatores essenciais de composição, características organolépticas, fatores higiênico-sanitários ou tecnológicos;

A Qualidade também pode ser entendida como: “O conjunto de características de um produto que serve para diferenciar umas unidades de outras, e que tem um significado na aceitação do mesmo pelo consumidor. ”

