

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.; 14,8 X 21,00 cm.

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



AUTORES

José Souza Costa

Engenheiro Agrônomo, Pesquisador, 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.