



**Conab**

# **NORMA DE CONTROLE DE QUALIDADE 30.504**

**Sistema de Operações  
Subsistema de Estoques**

**SUFIS/GECOQ**

**SUMÁRIO**

<b>CAPÍTULO I - GENERALIDADES.....</b>	<b>2</b>
<b>CAPÍTULO II - PADRÃO E ESPECIFICAÇÃO.....</b>	<b>3</b>
<b>CAPÍTULO III - CONTROLE DE QUALIDADE NA ORIGEM.....</b>	<b>4</b>
<b>CAPÍTULO IV - CONTROLE DE QUALIDADE NO DESTINO.....</b>	<b>5</b>
I - Introdução.....	5
II - Inspeção de Qualidade no Recebimento.....	5
III - Formação do Lote no Destino.....	6
IV - Plano de Amostragem.....	6
V - Controle de Peso Líquido.....	8
VI - Laboratórios de Análises de Alimentos e Produtos Agrícolas.....	10
VII - Aceitabilidade, Arbitragem e Nova Análise.....	10
<b>CAPÍTULO V - TESTE DE COCÇÃO DO FEIJÃO.....</b>	<b>12</b>
I - Aplicação.....	12
II - Tempo de Cocção.....	12
III - Material.....	12
IV - Procedimento.....	12
V - Resultado.....	13
VI - Conclusão do Resultado.....	13
VII - Referência.....	14
<b>CAPÍTULO VI - FLUXO DO PROCESSO DE CONTROLE DE QUALIDADE NO DESTINO.....</b>	<b>15</b>
<b>CAPÍTULO VII - DISPOSIÇÕES GERAIS.....</b>	<b>16</b>
I - Definições.....	16
<b>CAPÍTULO VIII - ANEXOS.....</b>	<b>18</b>
I - Laudo de Classificação.....	18
Instruções de Preenchimento.....	19
II - Inspeção de Qualidade no Recebimento.....	21
Instruções de Preenchimento.....	22
III - Controle de Peso Líquido.....	23
Instruções de Preenchimento.....	24
IV - Pedido de Análise.....	25
Instruções de Preenchimento.....	26
V - Termo de Aceitabilidade.....	27
Instruções de Preenchimento.....	28
VI - Laudo do Teste de Cocção de Feijão.....	29
Instruções de Preenchimento.....	30
VII - Tolerância Individual Permitida.....	31
VIII - Amostra para Controle.....	32
IX - Tolerância Individual Especial A.....	33
X - Tolerância Individual Especial B.....	34

## **CAPÍTULO I**

### **GENERALIDADES**

- 1 - Área Gestora desta Norma: Gerência de Classificação e Controle de Qualidade (Gecoq).
- 1.1 - Áreas Corresponsáveis: Não se Aplica.
- 2 - Publicidade da Norma: Pública.
- 3 - Finalidade: Estabelecer os procedimentos técnicos operacionais de controle de qualidade na recepção de produtos agrícolas e alimentícios destinados a programas sociais dos governos federal, estaduais e municipais.
- 4 - Objetivos:
  - a) estabelecer métodos, documentos e terminologias utilizadas nas operações de controle de qualidade;
  - b) definir o procedimento de preenchimento dos formulários utilizados nas operações de controle de qualidade.
- 5 - Aplicação: A presente Norma se aplica, no âmbito da Companhia, em todas as operações de controle de qualidade.
- 6 - Competência: Compete às áreas envolvidas na operação, no âmbito da Matriz e das Superintendências Regionais (Suregs), cumprir e fazer cumprir as instruções desta Norma, e à Gecoq acompanhar, monitorar e propor a necessidade de modernização e atualização.
- 7 - Alterações da Norma: Norma Alterada, exclusão dos Anexos VI a XLIII.
- 8 - Documento que aprova a Norma: Resolução Diretoria Executiva N.º 025 de 08/05/2019.
- 9 - Vigência da Norma: Publicada em 10/05/2019.
- 10 - Fontes normativas:
  - a) Lei N.º 9.972, de 25/05/2000;
  - b) Lei N.º 10.711, de 05/08/2003;
  - c) Decreto N.º 6.268, de 22/11/2007;
  - d) Instrução Normativa (IN) MA/SARC N.º 06, de 13/05/2001;
  - e) IN SARC/ANVISA/INMETRO N.º 09, de 12/11/2002;
  - f) IN MAPA N.º 08, de 22/04/2014;
  - g) Portaria MAPA N.º 381, de 28/05/2009;
  - h) Portaria INMETRO N.º 248, de 17/07/2008;
  - i) Portaria INMETRO N.º 350, de 06/07/2012;
  - j) Resolução-RDC ANVISA N.º 12, de 12/01/2001;
  - k) Portaria MAPA N.º 457, de 18/12/1986;
  - l) IN MAPA N.º 17, de 26/04/2017;
  - m) Manual de Operações da Conab (MOC), Título 09, Documento 2.

**CAPÍTULO II****PADRÃO E ESPECIFICAÇÃO**

- 1 - A Gecoq elabora o Padrão e Especificação, para cada produto alimentício e/ou agrícola, a ser utilizado nos instrumentos específicos de aquisição (avisos de compra, editais, entre outros) realizada pela Conab.
- 2 - No Padrão e Especificação de cada produto estão registrados os padrões de identidade e qualidade do produto, as constantes físico-químicas e microbiológicas conforme a legislação específica.
- 3 - Os Padrões e Especificações estão disponíveis no MOC.
- 4 - Para editais e avisos de compra, quando for necessária a modificação da embalagem ou de alguma constante do produto, as áreas devem solicitar a alteração do Padrão e Especificação do produto com prazo de 20 (vinte) dias corridos para a publicação do Manual de Operações (MOC).
- 5 - Para editais e avisos de compra de novos produtos, as áreas devem solicitar a elaboração do Padrão e Especificação do produto com prazo de 20 (vinte) dias corridos para a publicação do MOC.

**CAPÍTULO III****CONTROLE DE QUALIDADE NA ORIGEM**

- 1 - Antes da liberação do produto para embarque, o fornecedor deve formar lotes homogêneos, codificados, que serão analisados por colaboradores da Conab, seus prepostos ou pelos postos de serviços de classificação credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e contratados pela Conab, com base no seu padrão e especificação. Somente após o aceite do produto, em consequência da interpretação dos resultados das análises/classificações é que o produto pode ser liberado para embarque.
- 2 - Todo produto liberado deve estar acompanhado de vias originais ou desdobradas do seu respectivo laudo de análise da origem ou do Certificado de Classificação, também da origem, emitido por pessoa jurídica credenciada pelo Mapa, na forma da legislação vigente, e contratada pela Conab.

## CAPÍTULO IV

### CONTROLE DE QUALIDADE NO DESTINO

#### I - Introdução

- 1 - O responsável pelo recebimento de produtos no destino, inicialmente, deve verificar toda a documentação que os acompanha, em especial a documentação relativa à qualidade (originais ou desdobramentos dos laudos de análise ou certificados oficiais de classificação), conforme determinação dos instrumentos específicos de aquisição – avisos de compra, editais, entre outros. A documentação deve estar corretamente relacionada e/ou identificada com os lotes que estão sendo entregues.
- 2 - Independentemente dos produtos virem acompanhados de documentação de inferência qualitativa, a Conab pode, a seu critério, solicitar análises em laboratórios quanto aos seus aspectos sensoriais e/ou físico-químicos e/ou microbiológicos, de acordo com os respectivos padrões e especificações de cada produto, os avisos de compra e editais.
- 2.1 - A realização das análises deve ser providenciada pela Sureg recebedora, que responde pela qualidade do produto recebido, após fazer a inspeção de qualidade no recebimento e o controle do peso líquido, além de considerar fatos como:
  - a) suspeitas com relação à qualidade da mercadoria recebida;
  - b) custos das análises e quantidade fornecida;
  - c) exigências dos programas, dos instrumentos específicos de aquisição, como avisos de compra e editais, entre outros que estão sendo atendidos.
- 2.2 - Poderão ser solicitadas outras análises laboratoriais, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados adicionais sobre a condição higiênico-sanitária do produto.

#### II - Inspeção de Qualidade no Recebimento

- 1 - Por ocasião do recebimento de qualquer produto, o responsável por essa fase deve proceder da seguinte forma:
  - a) inspecionar a qualidade das Embalagens Secundárias (ES), verificando se elas oferecem condições normais de acondicionamento do produto (se estão íntegras, uniformes e resistentes ao manuseio);
  - b) inspecionar a qualidade das Embalagens Primárias (EP), verificando se elas oferecem condições normais de acondicionamento do produto (se estão íntegras, uniformes, inodoras e resistentes ao manuseio) e devidamente marcadas conforme estabelece a legislação específica e/ou seus respectivos padrões e especificações, atentando para o prazo de validade do produto, bem como observar ainda a qualidade da impressão das marcações nas embalagens (estas não devem se alterar – manchar, apagar – em consequência do manuseio);
  - c) inspecionar as características sensoriais do produto, que devem ser normais ou características. Recusar todo aquele que porventura acusar a presença de insetos vivos e/ou alguma característica desclassificante como mau estado de conservação, incluindo os processos de fermentação e mofo, odor estranho, produto molhado, latas amassadas, enferrujadas, estufadas ou qualquer tipo de deterioração ou alteração;

- d) se for produto de origem vegetal classificável, a Conab, estando estruturada para tal, pode realizar a classificação, para confirmação da qualidade expressa no instrumento de aquisição (Aviso de Compra, Edital, entre outros);
- d.1) caso o resultado da classificação própria indique que o produto se enquadra no padrão e especificação, o produto deve ser aceito, com a emissão do Laudo e/ou Certificado de Classificação;
- d.2) caso o resultado da classificação própria indicar que o produto não se enquadra no padrão e especificação, deve-se submetê-lo à classificação por outra pessoa jurídica credenciada ao Mapa e contratada pela Conab;
- d.3) em ambos os casos acima citados, deve ser emitido o “LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO” (Anexo I) e/ou Certificado de Classificação;
- e) anotar as observações nos campos próprios do formulário “INSPEÇÃO DE QUALIDADE NO RECEBIMENTO” (Anexo II).

### **III - Formação do Lote no Destino**

- 1 - No recebimento, considerar como lote a quantidade definida de produto identificada por uma codificação (números, letras ou por uma combinação dos dois), em que cada porção seja uniforme quanto às determinações contidas na identificação.

### **IV - Plano de Amostragem**

- 1 - Durante e após a coleta das amostras/unidades amostrais, inspecionar o produto (seu aspecto ou aparência) e a sua quantidade por meio do seu controle de peso líquido, conforme instruções registradas neste Capítulo, Subtítulo V.
- 2 - Procedimento para coleta de amostras/unidades amostrais para análises:
  - 2.1 - No descarregamento, separar o produto recebido e anotar a quantidade/peso de cada lote.
  - 2.2 - Dispensa-se a retirada ou coleta da amostra sempre que o produto estiver alterado e/ou deteriorado, ou seja, aquele que no momento da inspeção apresentar aspecto que implique recusa, conforme consta no Subtítulo II, item 1, alínea “c” deste Capítulo.
  - 2.3 - O responsável pelo recebimento no armazém deve proceder à amostragem do produto conforme orientação e responder pela sua representatividade.
  - 2.4 - Para controle de peso de líquido, encontrar na tabela “AMOSTRA PARA CONTROLE” (Anexo VIII) a quantidade de unidades amostrais a ser separada.
  - 2.5 - Sequência de Amostragem:
    - a) dividir o número de ES contidas em uma carga ou veículo transportador, de um mesmo lote, por 25;
    - b) o resultado dessa divisão representa, cada um, o intervalo do qual se deve separar uma ES para coleta das unidades amostrais ou Embalagens Primárias (EP);

## Continuação Capítulo IV

- b.1) A quantidade de Embalagens Primárias (EP) a ser retirada de cada ES é variável e depende do tamanho do lote. A quantidade de EP a ser retirada deve ser determinada de forma a atender a quantidade de unidades amostrais necessárias para controle de peso líquido, conforme a tabela “AMOSTRA PARA CONTROLE”;
- c) toda ES separada deve ser numerada, de 1 a 25, e corretamente identificada com o lote em questão. A numeração deve seguir à ordem de descarregamento;
- d) das 25 ES separadas, devem ser retiradas as unidades amostrais ou EP (uma unidade amostral de cada fardo ou caixa) para obter as unidades amostrais para encaminhamento ao laboratório no caso de análise:

d.1) dispor as 25 ES numeradas e identificadas por sequência de numeração:

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

d.2) separar as 25 ES, dividindo-as por 5:

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
A					B					C					D					E								

d.3) para obter as unidades amostrais para encaminhamento ao laboratório no caso de análise, de cada grupo de 5 fardos ou caixas, retirar, sequencialmente, uma unidade amostral da seguinte forma:

d.3.1) se a opção for pela retirada da EP do fardo (FD) n.º 1 do grupo A, obrigatoriamente as demais deverão ser retiradas, respectivamente, do FD n.º 6 do grupo B, do FD n.º 11 do grupo C, do FD n.º 16 do grupo D e do FD n.º 21 do grupo E;

d.3.2) se a opção for pela retirada da EP do FD n.º 2 do grupo A, obrigatoriamente as demais deverão ser retiradas, respectivamente, do FD n.º 7 do grupo B, do FD n.º 12 do grupo C, do FD n.º 17 do grupo D e do FD n.º 22 do grupo E;

d.3.3) se a opção for pela retirada da EP do FD n.º 3 do grupo A, obrigatoriamente as demais deverão ser retiradas, respectivamente, do FD n.º 8 do grupo B, do FD n.º 13 do grupo C, do FD n.º 18 do grupo D e do FD n.º 23 do grupo E;

d.3.4) se a opção for pela retirada da EP do FD n.º 4 do grupo A, obrigatoriamente as demais deverão ser retiradas, respectivamente, do FD n.º 9 do grupo B, do FD n.º 14 do grupo C, do FD n.º 19 do grupo D e do FD n.º 24 do grupo E;

d.3.5) finalmente, se a opção for pela retirada da EP do FD n.º 5 do grupo A, obrigatoriamente as demais deverão ser retiradas, respectivamente, do FD n.º 10 do grupo B, do FD n.º 15 do grupo C, do FD n.º 20 do grupo D e do FD n.º 25 do grupo E.

2.6 - As amostras para serem encaminhadas ao laboratório para análise(s) devem se apresentar integras, sem qualquer tipo de violação, corretamente identificadas por meio de etiquetas, acompanhadas dos respectivos padrões e especificações e ser adequadamente transportadas.

2.7 - De cada uma das 25 ESs separadas, enumeradas, identificadas e dispostas, retirar a(s) Embalagens Primárias (EP)(s). As EP(s) somadas, constituirão as unidades amostrais que serão submetidas ao controle do peso líquido.

## Continuação Capítulo IV

- 2.8 - De cada lote, as ESs separadas, numeradas e identificadas deverão ser armazenadas, separadamente, em local de fácil acesso e de modo que possam ser prontamente identificadas, pois podem ser reutilizadas em caso de nova análise ou de arbitragem.
- 2.8.1 - Somente completar a ES – fardo ou caixa – com a(s) EP(s) que estiver(em) faltando quando o(s) resultado(s) da(s) análise(s) for(em) emitido(s) pelo laboratório e que resultar(em) em aprovação ou liberação do lote.
- 2.9 - A quantidade de unidades amostrais a ser enviada para as análises físico-químicas, microbiológicas e classificação vegetal está definida no MOC.
- 2.10 - A identificação das amostras deve conter o nome, a marca do produto, a quantidade ou tamanho do lote (kg), o número do lote, o nome do fabricante e do fornecedor e o número do instrumento de compra a que se referem.
- 2.11 - O documento que registra o resultado da análise/classificação deve conter todas as identificações do Subtítulo IV, Subitem 2.10 deste Capítulo.

**V - Controle de Peso Líquido**

- 1 - Preencher o formulário “CONTROLE DE PESO LÍQUIDO” (Anexo III).
- 2 - Encontrar na tabela “AMOSTRA PARA CONTROLE” a quantidade de unidades amostrais para controle de peso líquido.
- 3 - Medir, em balança, o peso bruto de cada unidade amostral. Anotar os resultados no campo próprio constante no “CONTROLE DE PESO LÍQUIDO”.
- 3.1 - Caso o produto possua mais de uma embalagem, será utilizada apenas a embalagem mais interna, em contato com o produto agrícola ou alimento, para determinação do peso bruto.
- 4 - Encontrar a tolerância (T) correspondente ao produto.
- 4.1 - No exame de verificação quantitativa de sal deve ser utilizada a tabela “TOLERÂNCIA INDIVIDUAL ESPECIAL A” (Anexo IX) para encontrar a T.
- 4.2 - No exame de verificação quantitativa do conteúdo nominal drenado do produto sardinha em óleo, acondicionado em embalagens metálicas, deve ser utilizada a tabela “TOLERÂNCIA INDIVIDUAL ESPECIAL B” (Anexo X) para encontrar a T.
- 4.3 - Para os demais produtos, utilizar a tabela “TOLERÂNCIA INDIVIDUAL PERMITA” (Anexo VII) para encontrar a T.
- 5 - Subtrair do conteúdo nominal ( $Q_n$ ) a T.
- 5.1 - Anotar no “CONTROLE DE PESO LÍQUIDO” a quantidade de unidades amostrais que apresentam conteúdo efetivo abaixo do valor de  $Q_n - T$ .
- 6 - Medir, em balança, o peso individual de 6 embalagens limpas e sem resíduos.
- 6.1 - Calcular a média e o desvio padrão das 6 embalagens.

- 6.2 - Multiplicar o valor do conteúdo nominal, por 5 (cinco) e dividir por 100 (cem), obtendo assim o valor de 5% (cinco por cento) do conteúdo nominal Qn.
- 6.3 - Se a média das embalagens for inferior ou igual a 5% (cinco por cento) de Qn, utilizar como peso da embalagem o valor médio das 6 (seis) embalagens.
- 6.4 - Se a média das embalagens for superior a 5% (cinco por cento) de Qn, e o seu desvio padrão (s) for menor ou igual a 0,25xT, considerar como peso da embalagem o valor médio das 6 (seis) embalagens;
- 6.5 - Se a média das embalagens for superior a 5% (cinco por cento) de Qn e o desvio padrão (s) for maior do que 0,25xT, então será feito ensaio destrutivo individual de todas as embalagens da amostra;

7 - Critério de aceitação individual:

- 7.1 - Comparar a quantidade de unidades amostrais que apresentam conteúdo efetivo abaixo do valor de Qn-T com o critério de aceitação especificado na “AMOSTRA PARA CONTROLE”:
- a) se a quantidade de unidades amostrais que apresentam conteúdo efetivo abaixo do valor de Qn-T for menor ou igual o critério de aceitação, considera-se o lote aprovado pelo critério individual;
  - b) se a quantidade de unidades amostrais que apresentam conteúdo efetivo abaixo do valor de Qn-T for maior que o critério de aceitação, o lote estará reprovado.

8 - Critério de aceitação pela média:

- 8.1 - Usar os valores encontrados para conteúdo efetivo do produto e calcular a média ( $\bar{x}$ ) com a equação:

$$\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^{i=n} x_i}{n}$$

- a)  $\bar{x}$  = média dos conteúdos efetivos;
  - b)  $X_i$  = resultado da iésima medição de conteúdo efetivo;
  - c) n = número de medições realizadas.
- 8.2 - Usar os valores encontrados para conteúdo efetivo do produto para calcular o desvio padrão (S) com a equação:

$$S = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^{i=n} (x_i - \bar{x})^2}{n - 1}}$$

- a) S = desvio padrão amostral dos n valores de conteúdo, expresso em gramas com duas casas decimais.

- 8.3 - Consultar na tabela “Amostra para Controle”, o valor de  $k$ , conforme o tamanho da amostra.
- 8.4 - Calcular o resultado de  $Q_{n-k} \cdot S$ , comparar o resultado com o valor de  $\bar{x}$
- se o valor da média for maior ou igual a  $Q_{n-k} \cdot S$ , o lote será aprovado pelo critério da média;
  - se o valor da média for menor que  $Q_{n-k} \cdot S$ , o lote será reprovado.
- 9 - O lote será considerado aprovado se a amostra atender, simultaneamente, aos critérios de aceitação individual e critérios de aceitação pela média.
- 10 - Registrar se o produto está Liberado ou Recusado, em função da realização do controle do seu peso líquido no campo “Conclusão” do formulário “CONTROLE DE PESO LÍQUIDO”, assinalando no campo “Observações” os motivos que levaram à liberação ou recusa do produto e posteriormente colocar local, data e assinar o controle realizado.

## **VI - Laboratórios de Análises de Alimentos e Produtos Agrícolas**

- 1 - As áreas das Suregs devem utilizar laboratórios de conhecida capacidade técnica, que estiverem estruturados e credenciados no órgão competente para efetuar as análises pretendidas.
- 1.1 - No caso de classificação de produtos vegetais, dos subprodutos e resíduos de valor econômico, a classificação deve ser realizada por empresa credenciada no MAPA e que possui contrato de prestação de serviços com a Conab, cuja relação completa está disponível no Manual de Operações da Conab (MOC), Título 09, Documento 2.
- 2 - As análises físico-químicas e as microbiológicas, a classificação de produto vegetal, dos subprodutos e resíduos de valor econômico, e as análises de produtos agrícolas devem ser realizadas pelos métodos analíticos estabelecidos nos Padrões e Especificações de cada produto desta Companhia.
- 3 - Solicitação de Análises:
- solicitar formalmente ao laboratório, por meio do “PEDIDO DE ANÁLISE” (Anexo IV), a realização das análises pretendidas;
  - encaminhar ao laboratório o Padrão e Especificação do produto;
  - o feijão, independentemente dos demais resultados analíticos, deverá ser submetido ao Teste de Cocção.
- 4 - Para interpretação dos resultados, devem-se comparar os valores encontrados nas análises realizadas com os valores estabelecidos nos padrões e especificações relativos a cada produto.

## **VII - Aceitabilidade, Arbitragem e Nova Análise**

- 1 - Se a análise do produto recebido estiver de acordo com os padrões e especificações contratados, o alimento ou produto agrícola será aceito.
- 2 - No recebimento de produto deve ser preenchido o “TERMO DE ACEITABILIDADE” (Anexo V).

- 3 - Recusar o produto, se o resultado da análise ou classificação vegetal não estiver de acordo com os padrões e especificações em alguma análise solicitada.
  - 3.1 - O fornecedor deve ser formalmente notificado que o produto foi rejeitado e que se encontra à sua disposição para retirada.
  - 3.2 - É facultado ao fornecedor solicitar formalmente no prazo estabelecido nos instrumentos específicos de aquisição, a arbitragem e/ou nova análise do produto, ao laboratório e/ou à empresa de classificação de produto vegetal que procedeu a análise no destino, com cópia dessa solicitação para a Conab.
  - 3.3 - Caso o fornecedor não solicite a arbitragem e/ou nova análise no prazo estabelecido pelo aviso de compra, o produto deve ser definitivamente rejeitado e a operação deve ser cancelada.
- 4 - A arbitragem e/ou nova análise é realizada em amostra de arquivo ou de contraprova ou em nova amostra ou unidade amostral coletada conforme entendimento estabelecido entre as partes, com o objetivo de dirimir a discordância do interessado, com relação ao resultado negativo da primeira análise ou análise original, realizada na amostra ou unidade amostral da mercadoria, coletada no seu destino.
- 5 - A(s) amostra(s)/unidade(s) amostral(is) destinada(s) à realização da arbitragem e/ou nova análise deve(m) ser encaminhada(s) à mesma pessoa jurídica (laboratório) responsável pela emissão do certificado de classificação contestado ou laudo de análise contestado, respectivamente.
- 6 - O resultado da arbitragem e/ou nova análise deve ser considerado definitivo e deve prevalecer como indicativo para liberação ou rejeição do lote, não cabendo a nenhuma das partes recorrer a qualquer outra instância.
- 7 - Quando houver declaração de interesse formal na realização de arbitragem e/ou nova análise, proceder da seguinte forma:
  - a) convidar o fornecedor para acompanhar a arbitragem e/ou nova análise;
  - b) estabelecer data, hora e local para realização da arbitragem e/ou nova análise com o fornecedor e o laboratório;
  - c) notificar o fornecedor, em tempo hábil e por escrito, da data, hora e local em que se realizará a arbitragem e/ou nova análise;
  - c.1) o não comparecimento do fornecedor ou de seu perito ou de seu representante para a arbitragem e/ou nova análise resultará em prevalência da primeira classificação ou análise do produto recebido no destino e o produto deve ser rejeitado;
  - d) na arbitragem e/ou nova análise deve(m) ser testado(s), no mínimo, o(s) mesmo(s) parâmetro(s) que implicou(aram) a rejeição do lote, empregando o mesmo método analítico utilizado na realização da análise contestada;
  - d.1) para a classificação de produtos vegetais, dos subprodutos e resíduos de valor econômico, o árbitro indicado pelas partes deve apresentar aos demais envolvidos a carteira de classificador com registro de habilitação no produto em análise;
  - e) na arbitragem e/ou nova análise deve ser lavrada uma ata com o registro de todas as ocorrências, com o resultado ou conclusão da arbitragem e/ou nova análise, e ser assinada pelos envolvidos presentes.

**CAPÍTULO V****TESTE DE COCÇÃO DO FEIJÃO****I - Aplicação**

- 1 - Feijão comum e Feijão caupi.

**II - Tempo de Cocção**

- 1 - É aquele em que pelo menos 90% (noventa por cento) dos grãos da amostra submetidos ao teste de cocção estão cozidos.

**III - Material**

- 1 - Balança.
- 2 - Utensílios, como concha e colher, para manipular o produto cru e cozido, respectivamente.
- 3 - Fonte de calor. Pode ser fogão a gás ou elétrico ou fogareiro a gás.
- 4 - Panela de pressão.
- 5 - Panela de alumínio ou outro vasilhame com tampa, com capacidade para 2 litros.
- 6 - Relógio de mesa ou de pulso.
- 7 - Jarra de 500 ml (quinhentos mililitros) ou qualquer outro recipiente com essa graduação.
- 8 - Escorredor para arroz.
- 9 - Água pura ou potável.

**IV - Procedimento**

- 1 - Pesar 300 g (trezentas gramas) da amostra e passar para o escorredor.
- 2 - Lavar o feijão em água corrente até que a água fique limpa.
- 3 - Escorrer o feijão.
- 4 - Transferir 1,5 L (um e meio litros) de água pura ou potável para a panela de alumínio ou outro vasilhame e adicionar à amostra.
- 5 - Tampar a panela de alumínio ou outro vasilhame e deixar o feijão de molho, ou em maceração, por 12 horas.
- 6 - Transferir todo o conteúdo para uma panela de pressão e ajustar a tampa e a válvula, adicionando mais água pura ou potável, se necessário.

- 7 - Levar ao fogo e aquecer até o ponto em que ocorrer saída de vapor pela válvula (esse momento corresponderá ao tempo zero do teste de cocção).
- 8 - Continuar o aquecimento durante 30 minutos, começando a contar o tempo a partir do início da saída de vapor pela válvula (tempo zero).
- 9 - Retirar a panela de pressão do fogo e aguardar 15 (quinze) minutos, para diminuir a pressão do vapor no interior da panela.
- 10 - Mover a válvula, para verificar se ainda existe a saída de vapor sob pressão.
- 11 - Abrir a panela de pressão, se não houver saída de vapor pela válvula.
- 12 - Mexer com colher até misturar todo o feijão, tomando-se ao acaso pelo menos 100 (cem) grãos, para apurar o grau de cocção.
- 13 - Comprimir os grãos de feijão, um a um entre os dedos polegar e indicador, exercendo pressão moderada e observar o aspecto do grão.

#### **V - Resultado**

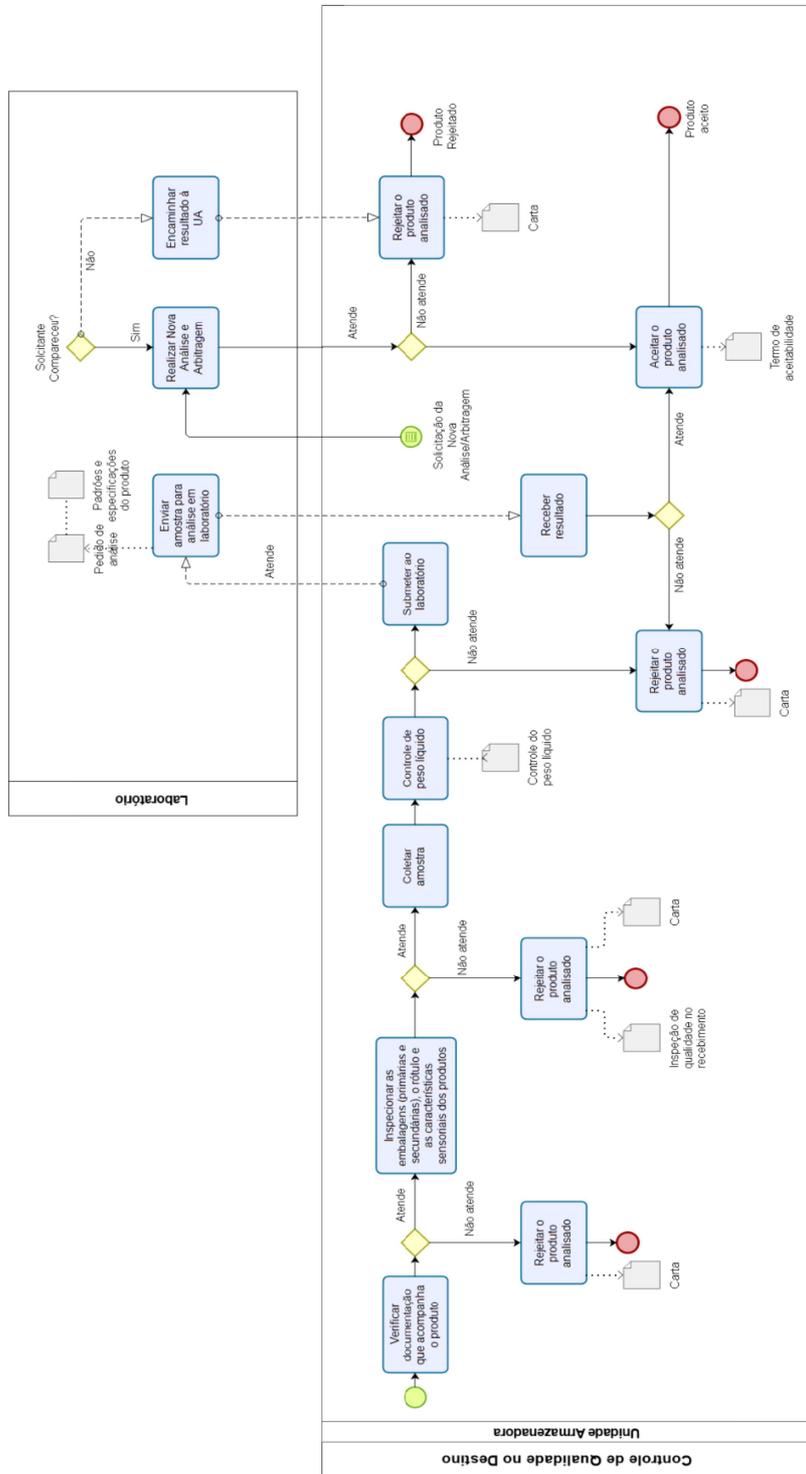
- 1 - Grão cozido – É considerado cozido aquele que cede facilmente a uma pressão moderada e apresenta uma consistência pastosa suave, que vai desde fina até ligeiramente grumosa; e/ou antes de ser comprimido o grão apresenta-se intumescido, a superfície fosca e a coloração da casca fica mais clara.
- 2 - Grão não-cozido – Após comprimido, as porções mais internas do grão apresentam-se endurecidas em relação às regiões mais externas e o aspecto não é homogêneo, desintegrando-se facilmente em pequenas partículas; ou é considerado não-cozido aquele grão que, ao ser comprimido, os seus cotilédones (bandinhas) escapam ou fracionam em pedaços não grumosos.
- 3 - Cocção adequada – Quando, no mínimo, 90% (noventa por cento) dos grãos examinados apresentam-se cozidos.
- 4 - Cocção inadequada – Quando menos de 90% (noventa por cento) dos grãos examinados não se apresentam cozidos.

#### **VI - Conclusão do Teste**

- 1 - O produto apresenta cocção adequada.
  - 1.1 - Teste de cocção: aprovado.
- 2 - O produto apresenta cocção inadequada.
  - 2.1 - Teste de cocção: reprovado.
- 3 - Preencher o formulário “LAUDO DE TESTE DE COCÇÃO DE FEIJÃO” (Anexo VI).

**VII - Referência**

- 1 - Adaptado do método desenvolvido por Maria H. R. Simões: “Procedimento para a realização de teste de cocção: Feijão”, FAE – Instituto de Recursos Humanos João Pinheiro/1984, e da norma Centro Americana para Determinação do Tempo de Cocção de Feijão.

**CAPÍTULO VI**
**FLUXO DO PROCESSO DE CONTROLE DE QUALIDADE NO DESTINO**


**CAPÍTULO VII****DISPOSIÇÕES GERAIS**

1 - Os casos omissos e não previstos nesta Norma serão dirimidos pela Sufis.

**I - Definições**

- 1 - Qualidade – É a aptidão para o uso apresentada por um determinado produto ou serviço. Um produto ou serviço tem qualidade se ele satisfaz, com sucesso, a maioria das necessidades e anseios do consumidor ou usuário.
- 2 - Controle de Qualidade – Ação de exercer a verificação sobre os produtos ou serviços, com o objetivo de avaliar sua qualidade em níveis adequadamente aceitáveis pelo consumidor e que satisfaçam às suas necessidades, detectando falhas e propondo medidas corretivas.
- 3 - Características de Qualidade – São as propriedades de um produto, que podem ser avaliadas em função dos seus padrões e especificações.
- 4 - Inspeção – É o processo de examinar o produto no sentido de comparar se suas características estão de acordo com os padrões e especificações contratados.
- 5 - Lote – É uma quantidade definida de produto, identificado por uma codificação (números, letras ou por uma combinação dos dois), do qual cada porção é uniforme quanto às determinações contidas na identificação. O lote pode ser homogêneo ou heterogêneo.
- 6 - Lote Homogêneo – É aquele que se apresenta uniforme quanto às suas características (tipo, acondicionamento e embalagem, marcação ou rotulagem do produto).
- 7 - Lote Heterogêneo – Aquele que se apresenta desuniforme quanto às suas características (tipo, acondicionamento e embalagem, marcação ou rotulagem do produto).
- 8 - Embalagem Primária – É aquela que acondiciona diretamente o produto e que esteja legalmente identificada ou rotulada. Exemplo: pacotes e latas.
- 9 - Embalagem Secundária – É aquela que acondiciona uma certa quantidade de embalagens individuais. Exemplo: caixas e fardos.
- 10 - Amostragem – É a retirada de uma determinada quantidade de produto do lote a ser analisado, denominada amostra.
- 11 - Amostra – É parte do produto retirada do lote com o objetivo de fornecer informações sobre a sua conformidade.
- 12 - Unidade Amostral – É a porção ou embalagem primária que será analisada, retirada de um lote de produto como parte da amostra geral.
- 13 - Produto Deteriorado ou Alterado – É aquele que apresenta deterioração(ões) ou alteração(ões) físico-químicas ou sensoriais, em decorrência da ação de microrganismos e/ou por reações físico-químicas.
- 14 - Análise/Classificação – É o exame do produto pelo adquirente, laboratórios de análises de alimentos ou entidades de classificação, realizado em amostras/unidades amostrais coletadas quando do seu recebimento.

- 15 - Desdobramento de Certificados de Análises Laboratoriais – É o ato de dividir o documento original em uma ou mais cópias, autenticadas em cartório ou pela Conab, que acompanharão o produto fornecido ao destino. Essa condição pode ser utilizada pelo fornecedor, quando prevista nos instrumentos específicos de aquisição de produtos (avisos, editais etc.).
- 16 - Nova Análise ou Arbitragem – Referem-se à segunda análise do produto, realizada em amostra de arquivo do laboratório ou em nova amostra coletada, conforme entendimento estabelecido entre as partes, quando o interessado não concordar com o resultado da primeira análise, efetuada em amostra coletada no destino da mercadoria.

**CAPÍTULO VIII**
**ANEXOS**
**I - LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO**

		<b>LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO</b>				1. Amostra N.º	2. Laudo N.º
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>							
3. Nome ou Razão Social					4. CNPJ ou CPF		
5. Endereço				6. Município		7. UF	
8. Produto		9. Classificado em (g)	10. Procedência/UF				
11. N.º de Volumes	12. Peso Bruto (kg)	13. Peso Líquido (kg)	14. Safra		15. N.º do Lote/Pilha		
16. Embalagem/Tipo/Marca			17. Armazém ou Veículo				
18. N.º da Nota Fiscal/Série/Modelo			19. Natureza da Operação				
20. N.º do Instrumento de Aquisição			21. N.º do COC				
22. Destinatário			23. Município		24. UF		
<b>CARACTERES</b>							
25. Grãos Inteiros (%)	26. Grãos Quebrados (%)	27. Renda (%)	28. Peso do Hectolitro (kg)		29. Umidade (%)		
<b>CARACTERES NEGATIVOS</b>							
30. Grãos Quebrados e Quirera (%) Tipo:			31. Quirera (%) Tipo:				
Defeitos			32. Gramas	33. (%)	34. Tipo		
Matérias Estranhas, Impurezas e Fragmentos							
Partidos e Quebrados							
Ardidos							
Mofados							
Brotados/Germinados							
Danificados/Danificados por Outros Insetos							
Manchados/Picados							
Amarelos							
Rajados							
Gessados							
Pretos							
Não Gelatinizados							
Não Parboilizados							
Carunchados/Danificados por Insetos e/ou Outras Pragas							
Atacados por Animais e Roedores							
Enrugados							
Descoloridos							
Amassados							
Imaturos/Chochos							
Fermentados até ¼ do Grão							
Esverdeados							
Prejudicados por Diferentes Causas							
Danificados pelo Calor (queimados)							
Triguiho							
35. Total de Grãos Ardidos e Brotados:							
36. Total de Grãos Ardidos e Mofados:							
37. Total de Grãos Avariados ou Grãos Danificados ou Defeitos Gerais Agregados:							
38. Insetos Mortos:							
39. Percentagem de Outras Classes:					40. Grau de Polimento		
1ª)	2ª)	3ª)	4ª)	<input type="checkbox"/> Polido	<input type="checkbox"/> Mal Polido		
<b>RESULTADO</b>							
41. Grupo	42. Subgrupo	43. Classe	44. Subclasse	45. Tipo/Padrão			
46. Local e Data			47. Assinatura e Carimbo do Classificador com N.º de Registro no MAPA				

**I - LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO**  
**(INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO)**

**CAMPOS/DESCRIÇÃO**

1. Inserir o número da amostra.
2. Inserir o número do laudo.
3. Inserir o nome ou razão social.
4. Inserir o número do CNPJ ou CPF.
5. Inserir o endereço do fornecedor.
6. Inserir o município.
7. Inserir a UF.
8. Inserir o produto.
9. Inserir o peso da amostra de trabalho (g).
10. Inserir o local de procedência/UF
11. Inserir o número de volumes.
12. Inserir o peso bruto (kg).
13. Inserir o peso líquido (kg).
14. Inserir a safra.
15. Inserir o número do lote/pilha.
16. Inserir o tipo e a marca da embalagem.
17. Inserir o número de armazém ou do veículo.
18. Inserir o número da nota fiscal (série/modelo).
19. Inserir a natureza da operação.
20. Inserir o número do instrumento de aquisição.
21. Inserir o número do comunicado de compra (COC).
22. Inserir o destinatário.
23. Inserir o município do destinatário.
24. Inserir a UF do destinatário.
25. Inserir a quantidade de grão inteiros (%).
26. Inserir a quantidade de grão quebrados (%).
27. Inserir a renda (%).
28. Inserir o peso hectolitro (kg).
29. Inserir a umidade (%).
30. Inserir a quantidade de grãos quebrados e quirera (%).

**I - LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO  
(INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO)**

**(Continuação)**

**CAMPOS/DESCRIÇÃO**

31. Inserir a quantidade de quirera (%).
32. Inserir a quantidade de cada defeito (g).
33. Inserir a quantidade de cada defeito (%).
34. Inserir o tipo de defeito (g).
35. Inserir o total de grãos ardidos e brotados.
36. Inserir o total de grão ardidos e mofados.
37. Inserir o total de grãos avariados ou grãos danificados ou defeitos gerais agregados.
38. Inserir a quantidade de insetos mortos (%).
39. Inserir a quantidade de grãos de outras classes (%).
40. Inserir o grau de polimento.
41. Inserir o resultado por grupo.
42. Inserir o resultado por subgrupo.
43. Inserir o resultado por classe.
44. Inserir o resultado por subclasse.
45. Inserir o resultado por tipo/padrão.
46. Local e data.
47. Assinatura e carimbo do classificador com o n.º de registro no MAPA.

**II - INSPEÇÃO DE QUALIDADE NO RECEBIMENTO**

 <b>Conab</b>		<b>INSPEÇÃO DE QUALIDADE NO RECEBIMENTO</b>		1. Sureg	2. Inspeção N.º
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>					
3. Identificação do Produto (nome/marca/tipo/lote)				4. Tamanho do Lote (kg)	
5. Nome e Endereço do Fornecedor				6. Instrumento de Aquisição N.º	
7. N.º do COC	8. Nome e Local de Recebimento do Produto (nome da UA/endereço)				
<b>INSPEÇÃO VISUAL/SENSORIAL</b>					
9. Embalagem secundária (tipo, material de fabricação, apresentação, resistência ao manuseio...)					
10. Embalagem primária (tipo, material de fabricação, apresentação, odor, resistência ao manuseio, soldagem ou fechamento, marcações obrigatórias, qualidade da impressão...)					
11. Produto (aspecto, cor, odor, sabor, estado de conservação, ...)					
12. Conclusão da Inspeção Visual/Sensorial (aspecto, cor, odor, ...)					
<b>CONTROLE DO PESO LÍQUIDO (CPL)</b>					
13. N.º do Controle do Peso Líquido	14. N.º de Amostras	15. Variação do Peso Líquido Encontrado $\frac{\text{Peso Líquido Médio (g)}}{\text{Conteúdo Nominal (g)}} = \dots\dots\dots \%$			
16. Conclusão do CPL					
<b>ANÁLISES LABORATORIAIS</b>					
17. Laboratório/Órgão de Classificação				18. Certificado/Laudo N.º	
19. Conclusão Laboratorial					
20. Conclusão Final					
21. Local e Data			22. Assinatura e Carimbo do Empregado da Conab		

## II - INSPEÇÃO DE QUALIDADE NO RECEBIMENTO (INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO)

### CAMPOS/DESCRIÇÃO

1. Inserir o código da UF da Sureg.
2. Inserir o número da inspeção.
3. Inserir o nome, a marca, o tipo e o lote do produto.
4. Inserir a quantidade de produto do lote (kg).
5. Inserir nome e endereço do fornecedor.
6. Inserir o número do instrumento de aquisição.
7. Inserir o número do COC.
8. Inserir o nome e local de recebimento do produto (nome da UA – endereço).
9. Inserir as características da embalagem secundária (o tipo, o material de fabricação, a apresentação, os odores e a resistência ao manuseio).
10. Inserir as características da embalagem primária (o tipo, o material de fabricação, a apresentação, os odores, a resistência ao manuseio, a soldagem ou o fechamento, as marcações obrigatórias e a qualidade da impressão).
11. Descrever as características do produto (aspecto, cor, odor, sabor, estado de conservação).
12. Inserir a conclusão da inspeção sensorial (aspecto, cor, odor, entre outros).
13. Inserir o número do controle de peso líquido realizado.
14. Inserir o número de amostras utilizadas para controle de peso líquido.
15. Inserir o resultado do cálculo de variação de peso líquido encontrado.
16. Inserir o resultado do controle de peso líquido.
17. Inserir o nome do laboratório ou órgão de classificação onde foram realizadas as análises dos documentos que acompanham o produto.
18. Inserir o número do Certificado e/ou Laudo de classificação/análise.
19. Inserir o resultado da análise laboratorial e/ou classificação dos documentos que acompanham o produto.
20. Inserir o resultado final da inspeção de qualidade no recebimento.
21. Inserir o local e a data da inspeção.
22. Assinatura e carimbo do empregado da Conab que realizou a inspeção.

**III - CONTROLE DE PESO LÍQUIDO**

 <b>Conab</b>		<b>CONTROLE DE PESO LÍQUIDO</b>			1. Sureg	2. Controle N.º
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>						
3. Identificação do Produto (nome/marca/tipo/lote)						
4. Conteúdo Nominal (Qn) (g)			5. Tamanho do Lote (kg)		6. N.º de Embalagens	
7. Nome e Endereço do Fornecedor						
8. N.º do Instrumento de Aquisição				9. N.º do COC		
10. Nome e Local de Recebimento do Produto (nome da UA/endereço)						
<b>PESO DAS AMOSTRAS</b>						
11. Peso Bruto (g)						
<b>PESO DAS EMBALAGENS</b>						
12. Peso da Embalagem (g)						
13. Tolerância (T)		14. Desvio		15. Peso Médio da Embalagem (g)		16. Valor de 0,25 x T
<b>CRITÉRIO INDIVIDUAL</b>						
17. N.º de Amostras		18. Valor Mínimo		19. Valor Máximo		20. Resultado da Média
<b>CRITÉRIO DA MÉDIA</b>						
21. Média			22. Desvio		23. Valor Mínimo	
24. Valor Máximo			25. Resultado			
<b>RESULTADO</b>						
26. Conclusão						
27. Observações						
28. Local e Data				29. Assinatura e Carimbo do Empregado da Conab		

### III - CONTROLE DE PESO LÍQUIDO (INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO)

#### CAMPOS/DESCRIÇÃO

1. Inserir o código da UF da Sureg.
2. Inserir o número do controle no modelo XXX/Ano.
3. Inserir o nome, a marca, o tipo e o lote do produto.
4. Inserir o conteúdo nominal (Qn) (g).
5. Inserir o tamanho do lote (kg).
6. Inserir o número de embalagens.
7. Inserir o nome e o endereço do fornecedor.
8. Inserir o número do instrumento de aquisição.
9. Inserir o número do COC.
10. Inserir o nome e o local de recebimento do produto (nome da UA – endereço).
11. Inserir o peso bruto de cada amostra (g).
12. Inserir o peso de cada embalagem (g).
13. Inserir o valor da tolerância (T).
14. Inserir o desvio  $S$  do peso das embalagens.
15. Inserir o peso médio da embalagem.
16. Inserir o valor de  $0,25 \times T$ .
17. Inserir o número de amostras inspecionadas.
18. Inserir o valor mínimo.
19. Inserir o valor máximo.
20. Inserir o resultado do critério individual.
21. Inserir a média do peso líquido das amostras.
22. Inserir o desvio  $S$  do peso líquido das amostras.
23. Inserir o valor mínimo.
24. Inserir o valor máximo.
25. Inserir o resultado do critério da média.
26. Inserir o resultado da análise de peso líquido.
27. Observações.
28. Inserir local e data.
29. Assinatura e carimbo do empregado da Conab que realizou a inspeção.

**IV - PEDIDO DE ANÁLISE**

		<b>PEDIDO DE ANÁLISE</b>			1. Pedido N.º
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>					
2. Solicitante			3. Laboratório/Entidade de Classificação		
4. Fornecedor					
5. N.º do Instrumento de Aquisição			6. N.º do COC		
7. Análises <input type="checkbox"/> Físico-Químicas <input type="checkbox"/> Microbiológicas <input type="checkbox"/> Classificação <input type="checkbox"/> Outras:					
8. Solicitação					
<b>DISCRIMINAÇÃO</b>					
9. Produto	10. Marca	11. N.º do Lote	12. Quantidade (Kg)	13. N.º de Amostras	
14. Local e Data			15. Assinatura e Carimbo do Empregado da Conab		

30.000/034

#### **IV - PEDIDO DE ANÁLISE**

##### **(INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO)**

#### **CAMPOS/DESCRIÇÃO**

1. Inserir o número do pedido.
2. Inserir o nome do solicitante da análise.
3. Inserir o nome do Laboratório ou Entidade de Classificação contratada pela Conab.
4. Inserir o nome do fornecedor.
5. Inserir o número do instrumento de aquisição.
6. Inserir o número do COC.
7. Selecionar uma ou mais análises a serem realizadas no produto (análises físico-químicas e/ou microbiológicas e/ou classificação e/ou outras).
8. Descrever o motivo da solicitação de análise.
9. Inserir o nome do produto.
10. Inserir o nome da marca do produto.
11. Inserir o número do lote do produto.
12. Inserir a quantidade (kg) do produto.
13. Inserir o número de amostras do produto.
14. Inserir o local e a data do pedido.
15. Assinatura e carimbo do empregado da Conab que realizou a inspeção.

**V - TERMO DE ACEITABILIDADE**

 <b>Conab</b>		<b>TERMO DE ACEITABILIDADE</b>		1. Termo N.º	2. Sureg
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>					
3. Nome ou Razão Social				4. CPF ou CNPJ	
5. Endereço do Fornecedor			6. Município		7. UF
8. Produto/Marca			9. N.º do Lote	10. Quantidade (kg)	
11. N.º do Instrumento de Aquisição		12. N.º do COC	13. N.º da Nota Fiscal/Série/Modelo		
14. Nome e Local de Recebimento do Produto (nome da UA/endereço)					
<b>RESULTADO</b>					
15. Análises					
<input type="checkbox"/> Físico-Químicas		<input type="checkbox"/> Microbiológicas		<input type="checkbox"/> Classificação	
<input type="checkbox"/> Outras:					
16. Resultado					
<input type="checkbox"/> Aprovado		<input type="checkbox"/> Reprovado			
17. Observações					
18. Arbitragem/Nova Análise			18.1. Resultado Arbitragem/Nova Análise		
<input type="checkbox"/> Sim		<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Aprovado		<input type="checkbox"/> Reprovado
19. Conclusão					
<input type="checkbox"/> Produto Aceito			<input type="checkbox"/> Produto Recusado		
20. Considerações Finais					
21. Local e Data			22. Assinatura e Carimbo do Empregado da Conab		

**V - TERMO DE ACEITABILIDADE**  
**(INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO)**

**CAMPOS/DESCRIÇÃO**

1. Inserir o número do termo de aceitabilidade.
2. Inserir a UF da Sureg.
3. Inserir o nome ou razão social do fornecedor.
4. Inserir o CPF ou CNPJ do fornecedor.
5. Inserir o endereço do fornecedor.
6. Inserir o município do endereço do fornecedor.
7. Inserir a UF do endereço do fornecedor.
8. Inserir o nome e a marca do produto adquirido.
9. Inserir o número do lote do produto.
10. Inserir a quantidade de produto recebida.
11. Inserir o número do instrumento de compra.
12. Inserir o número do COC.
13. Inserir o número, a série e o modelo da nota fiscal.
14. Inserir nome e/ou armazém e/ou UF do local de recebimento.
15. Marcar as análises realizadas.
16. Inserir o resultado geral das análises. O resultado deve ser reprovado quando o produto não atender alguma especificação do padrão e especificação do produto.
17. Caso o produto seja reprovado, informar em qual análise foi reprovado.
18. Informar se o fornecedor solicitou nova análise ou arbitragem.
- 18.1. Caso seja solicitado pelo fornecedor, nova análise ou arbitragem, inserir o resultado.
19. Inserir a conclusão de todas as análises.
20. Caso o produto seja reprovado, informar em qual análise foi reprovado.
21. Inserir o local e a data.
22. Assinatura e carimbo do empregado da Conab responsável pelo aceite.

**VI - LAUDO DE TESTE DE COCÇÃO DE FEIJÃO**

 <b>Conab</b>	<b>LAUDO DE TESTE DE COCÇÃO DE FEIJÃO</b>	1. Laudo N.º
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>		
2. Nome ou Razão Social do Fornecedor		3. CPF ou CNPJ
4. Endereço do Fornecedor	5. Município	6. UF
7. Produto/Marca	8. Conteúdo Nominal (kg)	9. N.º do Lote/Pilha
10. Embalagem/Tipo	11. Teor de Umidade (%)	12. Peso da Amostra Testada (g)
13. N.º do Instrumento de Aquisição	14. N.º do COC	
15. Natureza da Operação	16. N.º da Nota Fiscal/Série/Modelo	
17. Destinatário/Armazém/UF		
<b>RESULTADO</b>		
18. Grãos Cozidos (%):	19. Grãos não Cozidos (%):	
20. Resultado		
21. Conclusão do Teste		
22. Local e Data	23. Assinatura e Carimbo do Empregado da Conab	

30.000/053

## VI - LAUDO DE TESTE DE COCÇÃO DE FEIJÃO (INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO)

### CAMPOS/DESCRIÇÃO

1. Inserir o número do laudo.
2. Inserir o nome ou a razão social do fornecedor.
3. Inserir o CPF ou CNPJ do fornecedor.
4. Inserir o endereço do fornecedor.
5. Inserir o município do endereço do fornecedor.
6. Inserir a UF do endereço do fornecedor.
7. Inserir nome e marca do produto.
8. Inserir o conteúdo nominal descrito na embalagem (kg).
9. Inserir o número do lote ou a pilha da amostra.
10. Inserir as características da embalagem.
11. Inserir o teor de umidade da amostra (%).
12. Inserir o peso da amostra testada (g).
13. Inserir o número do instrumento de aquisição.
14. Inserir o número do COC.
15. Inserir a natureza da operação.
16. Inserir os dados da nota fiscal (número, série e modelo).
17. Inserir os dados do destinatário (nome e/ou armazém e/ou UF).
18. Inserir o resultado da porcentagem de grãos cozidos.
19. Inserir o resultado da porcentagem de grãos não cozidos.
20. Descrever o resultado.
21. Inserir o resultado do teste de cocção.
22. Inserir o local e a data do teste.
23. Assinatura e carimbo do empregado da Conab que realizou o teste.

## VII - TOLERÂNCIA INDIVIDUAL PERMITIDA

Conteúdo Nominal (Qn) (g ou mL ou cm <sup>3</sup> )	Tolerância	
	Percentual de Qn	g ou mL ou cm <sup>3</sup>
0 a 50	9	-
50 a 100	-	4,5
100 a 200	4,5	-
200 a 300	-	9
300 a 500	3	-
500 a 1.000	-	15
1.000 a 10.000	1,5	-
10.000 a 15.000	-	150
Maior ou igual a 15.000	1	-

## VIII - AMOSTRA PARA CONTROLE

Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra	k	Critério para Aceitação da Média	Critério para Aceitação Individual (c) (máximo de defeituosos abaixo de $Q_n - T$ )
9 a 25	5	2,059	$X \geq Q_n - 2,059.S$	0
26 a 50	13	0,847	$X \geq Q_n - 0,847.S$	1
51 a 149	20	0,640	$X \geq Q_n - 0,640.S$	1
150 a 4.000	32	0,485	$X \geq Q_n - 0,485.S$	2
4.001 a 10.000	80	0,295	$X \geq Q_n - 0,295.S$	5

## IX - TOLERÂNCIA INDIVIDUAL ESPECIAL A

Conteúdo Nominal (Qn) (g ou mL)	Tolerância	
	Percentual de Qn	g ou mL
5 a 50	18	-
50 a 100	-	9
100 a 200	9	-
200 a 300	-	18
300 a 500	6	-
500 a 1.000	-	30
1.000 a 10.000	3	-
10.000 a 15.000	-	300
15.000 a 25.000	2	-

**X - TOLERÂNCIA INDIVIDUAL ESPECIAL B**

Conteúdo Nominal (Qn) (g ou mL)	Tolerância	
	Percentual de Qn	g ou mL
0 a 50	27	-
50 a 100	-	13,5
100 a 200	13,5	-
200 a 300	-	27
300 a 500	9	-
500 a 1.000	-	45
1.000 a 10.000	4,5	-
10.000 a 15.000	-	450
15.000 a 25.000	3	-