

CLASSIFICAÇÃO DE SORGO

REFERÊNCIA: PORTARIA MAPA 268/1984



SISTEMA FAEP



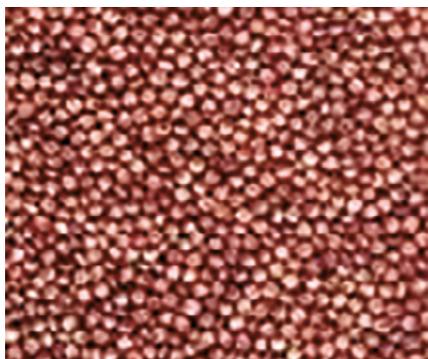
CLASSES: DE ACORDO COM A COLORAÇÃO DOS GRÃOS



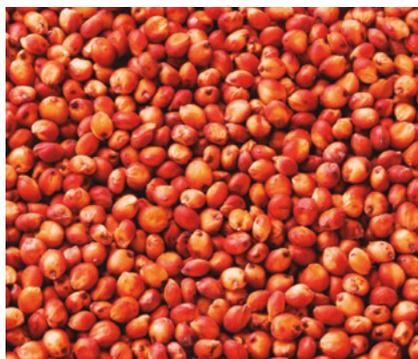
Branco: 90 % de grãos de coloração branca, com manchas coloridas, marfim ou palha



Amarelo: 90 % de grãos de coloração amarela ou rosa salmão



Vermelho: 90 % de grãos de coloração vermelha ou avermelhada



Castanho: 90 % de grãos de coloração castanha claras ou escuras

MESCLADA: QUANDO NÃO ATINGIR OS 90% DE CADA CLASSE.

CONCEITOS DOS DEFEITOS:

1. AVARIADOS: são os grãos e/ou pedaços de grãos ardidos, brotados, mofados e chochos. os grãos quebrados, desde que normais constituem isoladamente uma avaria.

1.1. Ardidos: São grãos e/ou pedaços de grãos que, apresentam-se fermentados, perdendo a sua coloração característica.

1.2. Brotados: São os grãos que apresentam germinação visível.

1.3. Mofados: São os grãos e/ou pedaços de grãos com sinais visíveis de ataque de fungos, apresentando-se embolorados.

1.4. Chochos: São os grãos enrugados, por deficiência de desenvolvimento.

1.5. Quebrados: São os pedaços de grãos sadios que não passam através da peneira de crivos circulares de 2,2 mm de diâmetro.

2. CARUNCHADOS E/OU DANIFICADOS POR OUTROS INSETOS: São os grãos atacados por gorgulhos ou outros insetos.

3. IMPUREZAS: São os detritos da própria planta.

4. FRAGMENTOS: São os pedaços de grãos que vazarem na peneira de crivos circulares de 2,2 mm de diâmetro.

Observação: os grãos inteiros que passarem na referida peneira, retornarão à fração retida.

5. MATÉRIAS ESTRANHAS: São detritos de qualquer natureza, estranhos ao produto, que passam ou ficam retidos na peneira de crivos circulares de 2,2 mm.

DEFEITOS NA CLASSIFICAÇÃO DE SORGO PORTARIA MAPA Nº 268/84



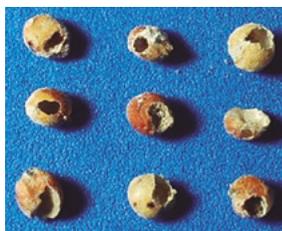
Ardidos



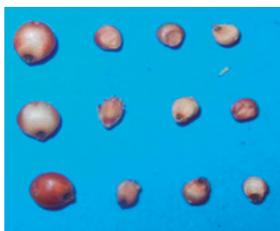
Brotados



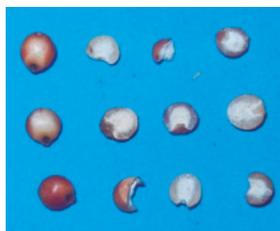
Mofados



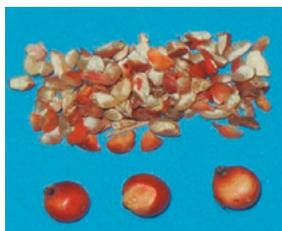
**Carunchados e/
ou Danificados por
outros insetos**



Chochos



Quebrados



Fragmentos



Impurezas



Matérias Estranhas

LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS/TIPO (EXPRESSOS EM VALORES PERCENTUAIS DE PESO)

	Avariados e Carunchados		Impurezas Fragmentos Matérias Estranhas	Umidade %
Tipos	Total	Máximo de Ardidos e Brotados		
1	8	1	1	13
2	11	3	2	13
3	18	6	4	13
4	27	10	6	13
Abaixo do Padrão	>27	>10	>6	>13

ABAIXO DO PADRÃO

Quando o percentual de ocorrência de defeitos exceder aos limites máximos de tolerância para o Tipo 4, o sorgo será classificado como Abaixo do Padrão, devendo constar, obrigatoriamente no Certificado de Classificação, os motivos que levaram a esta classificação.

1. O produto classificado como Abaixo do Padrão poderá ser:
 - 1.1. Comercializado como tal, desde que perfeitamente identificado.
 - 1.2. Rebeneficiado, desdobrado ou recomposto, para efeito de enquadramento em tipo.
 - 1.3. Reembalado para efeito de atendimento às exigências da norma e considerado impróprio para consumo humano e animal.

DESCCLASSIFICADO

Será desclassificado e considerado impróprio para consumo humano e animal o sorgo que comprovadamente apresentar:

1. Mau estado de conservação, com aspecto generalizado de mofo e de fermentação.
2. Odor estranho de qualquer natureza, tornando impróprio e prejudicial a sua utilização normal.
3. Sementes tóxicas (mamona) ou tratadas que possam ser prejudiciais à utilização normal do produto.

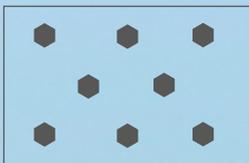
AMOSTRAGEM

Número de pontos de coletas de amostra de acordo com o tamanho do lote

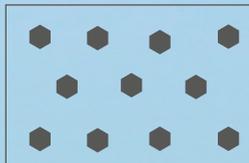
Até 15 ton



15 a 30 ton



Acima de 30 ton



ROTEIRO DE CLASSIFICAÇÃO:

- 1.** Homogeneizar a amostra;
- 2.** Aferir a balança;
- 3.** Determinar a umidade (amostra sem impurezas e matérias estranhas) e anotar no laudo.
- 4.** Pesar mínimo de 100 gramas da amostra em seu estado natural para a classificação;
- 5.** Peneirar a amostra, utilizando a peneira de crivos circulares de 2,2 mm para a separação das impurezas, fragmentos e matérias estranhas;
- 6.** Os grãos inteiros que passarem na referida peneira, retornarão à fração retida
- 7.** Verificar se há na amostra presença de “insetos vivos”, caso positivo anotar no campo observação do laudo de classificação;
- 8.** Retirar as impurezas e matérias estranhas que ficarem retidas na peneira e juntá-las as que passaram na peneira;
- 9.** Identificar os defeitos.
- 10.** Preencher o laudo.



SISTEMA FAEP

