

ROTEIRO DE VERIFICAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS PÓS-COLHEITA DO CAFÉ

PRE-COLHEITA	SIM	NÃO	%	POR QUE
As lavouras estão agrupadas de acordo com as características de solo, altitude, faces de exposição ao sol e variedades?				
RECEPÇÃO	SIM	NÃO	%	POR QUE
O café está chegando na recepção com mais de 6 horas de colhido?				
Na produção de café natural, está chegando carga com mais de 15% de café verde?				
Na produção de café descascado, está chegando carga com mais de 30% de café verde?				
Está chegando mistura de frutos vermelhos e amarelos?				
A moega está ficando limpa após sua descarga?				
LAVADOR/PENEIRÃO	SIM	NÃO	%	POR QUE
O abanador está removendo impurezas leves?				
Tem café bóia no cereja?				
Tem café Cereja e verde no bóia?				
A água do lavador está sendo trocada a cada 8 horas?				
O café de chão está sendo lavado separadamente do café de pano ou de máquina?				
O peneirão está separando o café passa do coquinho?				
DESCASCADOR/DESMUCILADOR	SIM	NÃO	%	POR QUE
Tem café verde no CD?				
Está passando mais de 10% de cereja no verde?				
O café em pergaminho está saindo danificado do desmucilador?				
O café passa está sendo descascado?				
O café passa está sendo desmucilado?				
O café verde está sendo descascado?				
A área de processamento está sendo lavada após o término do trabalho?				
A área de processamento está sendo pulverizada, quinzenalmente, com água sanitária a 10%?				

TERREIRO (café natural: roça, cereja e verde, e boia)	SIM	NÃO	%	PORQUE
Qual o percentual de verde no café natural?				
O café está grão a grão no 1º e 2º dia?				
O café natural esta descascando no terreiro?				
O café foi dobrado após 2 ou 3 dias?				
O café foi rodado pelo menos 12 vezes por dia?				
O café está com mais de 3cm de espessura no início da rodada?				
O café foi dobrado novamente após 3 ou 4 dias?				
O café foi enleirado e coberto com pano a partir da meia-seca?				
O café está com menos de 8cm no final da secagem?				
Dois ou mais lotes foram unidos?				
Foram unidos lotes com mais de 4 dias de diferença?				
No caso de meia-seca no terreiro, o café foi p/ o secador com mais de 30% de umidade?				
TERREIRO (natural verde não descascado)	SIM	NÃO	%	PORQUE
Os cafés verdes estão em camadas finas e pequenas leiras no 1º dia?				
Os cafés verdes estão sendo rodados pelo menos 12 vezes por dia?				
Os cafés verdes estão ficando com casca preta?				
Os cafés verdes estão sendo enleirados, a partir da meia-seca, com 15 a 20cm de altura?				
As leiras estão sendo mudadas de posição pelo menos 12 vezes ao dia?				
Os cafés verdes estão sendo rodados com trator?				
Se sim, a camada está com mais que 8cm?				
Se sim, está sendo rodada no mínimo 16 vezes por dia?				
Os cafés verdes, depois da meia-seca, estão sendo cobertos com pano?				
O lote foi unido?				
Foram unidos lotes com mais de 4 dias de diferença?				
No caso de meia-seca, o café foi para o secador com mais de 30% de umidade?				

TERREIRO (café descascados: cereja, verde ou passa)	SIM	NÃO	%	PORQUE
Os cafés descascados foram espalhados com 7lts por m ² no 1º dia?				
Os cafés descascados foram rodados 16 a 20 vezes por dia?				
Os cafés foram dobrados no 2º dia ?				
Após a meia-seca, os cafés descascados estão sendo rodados com mais de 3cm no terreiro?				
Após a meia-seca, os cafés descascados estão sendo enleirados e cobertos as 15:00hs e novamente abertos e espalhados às 9:00 do dia seguinte?				
Foram unidos lotes com mais de 2 dias de diferença?				
No caso de secagem complementar nos secadores, os cafés descascados foram retirados do terreiro com menos de 2 dias?				
Os cafés foram para o secador com mais de 25% de umidade?				
SECADOR	SIM	NÃO	%	PORQUE
O secador recebeu cafés homogêneos de acordo com o teor de água e tipo de café?				
O secador vertical recebeu lotes de cafés úmidos?				
O secador vertical ficou completo cobrindo a rosca transportadora?				
O secador rotativo ficou com folga de 15cm no máximo ao encher?				
O secador rotativo, no início da secagem, foi rodado sem calor durante 1 a 2 horas?				
No início da secagem do café natural, a temperatura do ventilador está acima de 60° C?				
No início da secagem do café cereja descascado, a temperatura do ventilador está acima de 50° C?				
No início da secagem do café verde não descascado, a temperatura do ventilador está acima de 50° C?				
A temperatura máxima da massa do café natural cereja ou passa foi de 45 °C?				
A temperatura máxima da massa do café em pergaminho foi de 40 °C?				
A temperatura máxima da massa do café verde foi de 35 °C?				
Após a meia-seca, o secador foi parado a noite por volta das 22:00 horas				

SECADOR (cont...)	SIM	NÃO	%	PORQUE
No final da secagem do café cereja descascado, a temperatura do ventilador está com, no máximo, 60° C?				
No final da secagem do café natural, cereja ou passa, a temperatura do ventilador está com, no máximo, 90° C?				
No final da secagem do café verde não descascado, a temperatura do ventilador está com, no máximo, 60° C?				
O café foi descarregado ainda quente na moega ou em tulhas de repouso?				
Qual a umidade no momento do descarregamento?				
O café foi coberto?				
Após repouso e atingir a temperatura ambiente, a umidade final do café ficou entre 10,8 e 11,2%?				
Amostra de café foi retirada e enviada para a degustação?				
Os transportadores estão limpos?				
Essas limpezas estão sendo registradas e arquivadas corretamente?				
A lenha está seca?				
Está entrando fumaça na área de secagem?				
TULHAS	SIM	NÃO	%	PORQUE
Foi colocado café quente sobre café frio?				
O café foi colocado na tulha de armazenamento seco e na temperatura do ambiente?				
O café foi separado nas tulhas de acordo com seu tipo e nota?				