



## FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO E RÓTULO

### 1. DADOS DO ESTABELECIMENTO

SIM Nº

RAZÃO SOCIAL

NOME FANTASIA

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

ENDEREÇO/LOCALIDADE

### 2. DADOS DO PROPRIETÁRIO/RESPONSÁVEL

NOME

CPF

RG

TELEFONE

### 3. DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

NOME

FORMAÇÃO

Nº DE CADASTRO NO CONSELHO PROFISSIONAL

CPF

RG

TELEFONE

### 4. SOLICITAÇÃO

( ) REGISTRO DE PRODUTO

( ) REGISTRO DE RÓTULO

( ) ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO

( ) ALTERAÇÃO DO CROQUI DE RÓTULO

( ) ALTERAÇÃO DE COMPOSIÇÃO DE PRODUTO

### 5. Nº SEQUENCIAL DO(S) PRODUTO(S)

### 6. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME DO PRODUTO

MARCA COMERCIAL

TIPO DE RÓTULO

TIPO DE EMBALAGEM

CONTEÚDO

FORMA DE INDICAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PRAZO ESTIPULADO DE VALIDADE

7. COMPOSIÇÃO		
INGREDIENTES/ADITIVOS	QUANTIDADES	PERCENTUAIS
<b>TOTAL</b>		
8. PROCESSO DE FABRICAÇÃO		

**9. CONTROLE DE QUALIDADE**

**10. ESTOCAGEM E TRANSPORTE**

**DATA**

**ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO/RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO**

**ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO ESTABELECIMENTO**



## INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DESTE FORMULÁRIO

### 1. DADOS DO ESTABELECIMENTO

SIM Nº - Colocar o número de registro do estabelecimento no SIISPOA-SIM, caso ainda não tiver um número deixar em branco.

RAZÃO SOCIAL - Citar a razão social completa do estabelecimento.

NOME FANTASIA - Citar o nome fantasia do estabelecimento.

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO - A classificação será definida pelo SIISPOA-SIM, então deixar em branco.

ENDEREÇO/LOCALIDADE - Mencionar a rua e número do local onde o estabelecimento encontra-se, no caso de zona rural citar a localidade.

### 2. DADOS DO RESPONSÁVEL DO ESTABELECIMENTO

NOME - Mencionar o nome completo do proprietário/responsável pelo estabelecimento.

CPF - Mencionar o número do documento do proprietário/responsável pelo estabelecimento.

RG - Mencionar o número do documento do proprietário/responsável pelo estabelecimento.

TELEFONE - Mencionar os números de telefone para contato seja fixos ou celulares do proprietário/ responsável pelo estabelecimento.

### 3. DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

NOME - Mencionar o nome completo do responsável técnico pelo estabelecimento.

FORMAÇÃO - Mencionar a formação do responsável técnico pelo estabelecimento.

Nº DE CADASTRO NO CONSELHO PROFISSIONAL - Mencionar o número de registro no devido conselho de classe do responsável técnico pelo estabelecimento.

CPF - Mencionar o número do documento do responsável técnico pelo estabelecimento.

RG - Mencionar o número do documento do responsável técnico pelo estabelecimento.

TELEFONE - Mencionar os números de telefone para contato seja fixos ou celulares do responsável técnico pelo estabelecimento.

### 4. SOLICITAÇÃO

Assinalar conforme o caso, poderá ser assinalado mais de um item.

### 5. NUMERO SEQUENCIAL DO(S) PRODUTO(S)

Se caso não possuir numeração, esta será definida pelo SIISPOA-SIM, então deixar em branco. Em casos onde os produtos já encontram-se registrados mencionar os respectivos números e tipos de produtos.

### 6. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME DO PRODUTO – Mencionar o nome do produto.

MARCA COMERCIAL – Mencionar a(s) marca(s) comerciais, se houver. Lembramos que mais de uma marca para um mesmo produto implica a existência de mais de um tipo de rótulo.

TIPO DE RÓTULO – Mencionar tipo de rótulo, impresso na própria embalagem, na forma de etiqueta, etc.

TIPO DE EMBALAGEM – Mencionar se a embalagem é de plástico, de papel, à vácuo, etc. Se o produto não possuir embalagem isso deverá ser mencionado.

CONTEÚDO – Indicar a quantidade aproximada de produto acondicionado e a respectiva unidade de medida (Kg, g, L, MI). Em se tratando de peso líquido, o mesmo deverá ser mencionado.

FORMA DE INDICAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PRAZO ESTIPULADO DE VALIDADE – Mencionar de que forma a data de fabricação e também de validade aparecerá no rótulo (à tinta, carimbo, datador, marcação com picotamento, etc.) Lembramos que a data de fabricação e validade deverá sempre ser expressa na forma DD/MM/AA. Mencionar também o período proposto de validade do produto.

### 7. COMPOSIÇÃO

Iniciar a descrição pelos produtos que entram em maior quantidade (matéria-prima, ex: carnes ou leite), conforme a ordem decrescente dessas quantidades. Mencionar as quantidade em Kg ou L e as respectivas proporções em %, sendo que a coluna das proporções deverá totalizar sempre 100%.

Para produtos *in natura* não é necessária menção de peso ou proporção, bastando mencionar qual produto e suas especificações mais genéricas, se for o caso (ex: carne de bovino, mencionando os cortes que serão comercializados).

Os aditivos químicos deverão ser indicados pela função que exercem seguido do nome químico do produto (ex: conservantes/nitrato e nitrito de sódio). Em seguida ao nome químico, deverá ser mencionada a quantidade do aditivo que é recomendada para o uso pelo fabricante do mesmo (não confundir com a quantidade do aditivo que a empresa que

esta registrando o produto pretende usar na formulação). As quantidades máximas dos aditivos utilizados devem seguir a legislação vigente sendo o controle das mesmas responsabilidade da empresa.

#### 8. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Nesse item deverá ser descrito todo o processo de fabricação do produto da forma mais completa possível, mencionando todas as etapas, passo a passo. A seguir são indicados os principais quesitos que deverão ser mencionados conforme os tipos básicos de produtos.

- **Carne *in natura*:** mencionar o tempo de descanso regulamentar, banho de aspersão, forma de atordoamento, tempo de sangria, amarração de reto e esôfago, lavagem da cabeça em equipamento adequado, forma de higienização do instrumental durante o abate e destino dado às condenadas e demais despojos. No caso de miúdos deverão ser descritas as etapas de toailete das vísceras e do “branqueamento” do mondongo, se for o caso. No caso de aves mencionar todas as etapas incluindo as temperaturas de escaldagem e de resfriamento, teste de absorção de água, etc.
- **Conservas cárneas:** mencionar todas as etapas desde a moagem da carne, ordem de adição de aditivos, tempo das fases de cura, defumação, etc.
- **Leite e derivados:** mencionar o tempo e temperatura de pasteurização do leite, tipo e tempo de salga dos queijos, tempo de maturação, temperatura na sala de fatiamento, etc.

Lembramos que todos os produtos devem seguir as normas dos regulamentos de identidade e qualidade emitidos pelo MAPA.

#### 9. CONTROLE DE QUALIDADE

Deverão ser mencionados os seguintes itens de execução obrigatória relativos ao controle de qualidade: exame microbiológico de água, exame físico químico de água, exame microbiológico de produto e exames de rotina, se for o caso. A empresa devera também indicar a execução de exames médicos nos funcionários e a sua periodicidade. A empresa devera mencionar se existe algum programa de controle de insetos e roedores. Outras medidas que a empresa adotar visando o controle de qualidade deverão ser também mencionadas nesse item.

#### 10. ESTOCAGEM E TRANSPORTE

Estocagem diz respeito à estocagem do produto pronto enquanto estiver dentro da indústria. Indicar o local onde fica armazenado o produto depois de pronto (câmara fria, câmara de armazenagem, etc.) a forma como se dá a estocagem (caixas, prateleiras, ganchos, etc.) e a temperatura de armazenagem.

Transporte diz respeito ao tipo de veículo em que o produto é transportado até o ponto de venda, de que forma (caixas, ganchos, etc.) e a que temperatura.

#### 11. AUTENTICAÇÃO

Ao final o documento deve ser datado e assinado pelo proprietário/responsável do estabelecimento e pelo responsável técnico, que deverá ser a pessoa responsável pelo preenchimento deste documento.

#### RESERVADO AO SIISPOA-SIM

Parecer do SIISPOA-SIM sobre este documento

( ) FAVORÁVEL

( ) DESFAVORÁVEL

OBS.:

DATA

ASSINATURA E CARIMBO DO MÉDICO VETERINÁRIO DO SIISPOA-SIM