

ANEXO V

Instrução Normativa N. 002.GABINETE.IDARON/2019/IDARON-GAB de 04 de abril de 2019

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO

O produto é regulamentado? () Sim () Não

1 – IDENTIFICAÇÃO

NÚMERO DO SIE DO ESTABELECIMENTO:	Nº DE REGISTRO DO RÓTULO:	NOME DO PRODUTO De acordo com a Norma interna nº 02/ DIPOA/SDA de 28 de Janeiro de 2016	
MARCA DO PRODUTO	DATA DE ENTRADA NO SIE	COMERCIALIZAÇÃO	
		() SIE (Serviço de Inspeção Estadual) () SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal)	

2 – PETIÇÃO

Sr. Presidente,

A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e do seu responsável técnico, requer que seja providenciado nessa Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal – GIPOA, o atendimento da solicitação especificada neste documento.

3 – IDENTIFICAÇÃO

3.1 - Razão Social:		3.2 – CPF/ CNPJ:	
3.3 - Nome Fantasia:			
3.4 - Endereço:			
3.5 - Bairro:	3.6 - CEP:	3.7 - Município:	3.8 - UF:
3.9 - E-mail:		3.10 - Telefone de contato:	

4 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO: () Registro de rótulo () Atualização de Rótulo () Alteração de processo de fabricação e/ou composição de produto () Cancelamento () Alteração na embalagem/Informação do rótulo () Incluir novo registro de rótulo em processo já aprovado	
5 - CLASSIFICAÇÃO GERAL DO ESTABELECIMENTO:	
<input type="checkbox"/> Carne e derivados <input type="checkbox"/> Pescado e derivados <input type="checkbox"/> Ovos e derivados <input type="checkbox"/> Leite e derivados <input type="checkbox"/> Produtos de abelhas e derivados <input type="checkbox"/> Armazenagem	
5.1 - CLASSIFICAÇÃO ESPECÍFICA DO ESTABELECIMENTO (Decreto nº 9.013/ 2017 alterado pelo Decreto 10.468/2020)	
<input type="checkbox"/> Abatedouro Frigorífico de: _____ <input type="checkbox"/> Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos <input type="checkbox"/> Barco - Fábrica <input type="checkbox"/> Abatedouro frigorífico de pescado e produtos de pescado <input type="checkbox"/> Granja Avícola <input type="checkbox"/> Unidade de beneficiamento de ovos e derivados <input type="checkbox"/> Granja leiteira <input type="checkbox"/> Posto de refrigeração <input type="checkbox"/> Unidade de beneficiamento de leite e derivados <input type="checkbox"/> Queijaria <input type="checkbox"/> Unidade de beneficiamento de produtos de origem animal <input type="checkbox"/> Entrepasto de produtos de origem animal <input type="checkbox"/> Casa atacadista	
6 - CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM:	
6.1 - Rótulo: () Impresso () Gravado em relevo () Gravado em quente () Etiqueta () Litografado () Papel couchê () Rótulo adesivo () Vinil fosco () Poliéster transparente () Filme Bopp (polipropileno bi-orientado) () Polipropileno () Polietileno () PEBDL (Polietileno de Baixa Densidade Linear)/ Rótulo manga () Outro: _____	
6.2 - Embalagem:	
<input type="checkbox"/> Lata <input type="checkbox"/> Papel <input type="checkbox"/> Plástico <input type="checkbox"/> Embalagem natural <input type="checkbox"/> Caixa de papelão <input type="checkbox"/> Vidro <input type="checkbox"/> Aço <input type="checkbox"/> Alumínio <input type="checkbox"/> Isopor <input type="checkbox"/> Sem embalagem <input type="checkbox"/> Outro: _____	
7 - QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA (Informar o intervalo mínimo e máximo de produção. Ex: 200g a 3 kg):	
8 - QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA (Informar o intervalo mínimo e máximo de produção. Ex: 4kg a 25kg):	
9 - TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DO PRODUTO COM A EMBALAGEM FECHADA (Informar a temperatura em graus Celsius. Em caso de temperatura negativa, não esqueça de colocar o sinal de menos (-), antes):	
10 - TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DO PRODUTO COM A EMBALAGEM ABERTA (Informar a temperatura em graus Celsius. Em caso de temperatura negativa, não esqueça de colocar o sinal de menos (-), antes):	
11 - FORMA DE INDICAÇÃO DE VALIDADE (Informar a forma em que será marcada as datas solicitadas. Ex: Através de carimbo datador, impressa na embalagem, etc. Deve ser citado se será informado o dia/ mês/ano ou dia/mês ou mês/ano, etc):	
12 - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (As quantidades devem ser citadas da maior para a menor matéria-prima/ ingredientes):	
12.1 - MATÉRIA – PRIMA	Kg ou L
Informar carnes, leite, produtos de abelha, ovos, pescados, etc. Quando a matéria-prima for corte de carne, deve-se citá-los. Se for peixe, citar a espécie do mesmo e se for mel, citar a florada predominante. Deve-se citar a quantidade (kg ou L) de cada matéria que será utilizada. As quantidades devem ser citadas do maior para o menor.	
12.2 – INGREDIENTES	Kg ou L
Informar os conservantes, corantes, condimentos, aditivos e outros ingredientes. Deve-se citar a quantidade (kg ou L) de cada ingrediente que será utilizado. As quantidades devem ser citadas do maior para o menor. Quando a água fizer parte da composição do produto, ela deve ser citada e nesse caso é importante seguir a legislação quanto a porcentagem permitida.	
13 - SISTEMA DE EMBALAGEM:	
Informar o processo de embalagem, lacre e rotulagem do produto em questão, incluindo os locais de armazenamento de embalagem primária e secundária.	
14 - ARMAZENAMENTO:	
Informar o local de armazenamento do produto pronto, e se o produto estará em temperatura ambiente, resfriado ou congelado, e quantos graus Celsius.	

15 - MÉTODOS DE CONTROLE REALIZADOS PELO ESTABELECIMENTO PARA ASSEGURAR A IDENTIDADE, A QUALIDADE E INOCUIDADE DO PRODUTO: Informar quais as análises serão realizadas para o controle de qualidade do produto. Citar se o laboratório é interno ou externo, e qual o laboratório. Qual a periodicidade das análises. Exemplo> por lote, semanal, quinzenal, mensal, bimestral, semestral ou sempre que for necessário. Conforme Art. 52, inciso III do Decreto nº 22.991 de 03/ 07/2018. Informar os programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento conforme Art. 31, § 1º e § 2º e Art. 52, inciso IV do Decreto nº 22.991 de 03/07/2018.

16 - TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR:

Informar o tipo de veículo que será utilizado e suas características. Ex: Veículo com carroceria isotérmica com temperatura de 5°C.

17 - PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

Descrever todo o processo de fabricação do produto de 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, remoção e segregação do material específico de risco (MER), forma de higienização dos instrumentos (faca, serras, chaira, etc).
 - Miúdos: deverão ser descritas as etapas do toailete das vísceras e do branqueamento, se for o caso.
 - Aves: mencionar todas as etapas incluindo as temperaturas de escaldagem e de resfriamento, teste de absorção de água, etc.
 - Conservas carnes: mencionar todas as etapas desde a moagem da carne, ordem de adição dos aditivos, tempo das fases de cura, defumação, etc.
- Leite e derivados: mencionar tempo e temperatura de pasteurização do leite, tipo e tempo de salga de queijos, tempo de maturação, defumação, temperatura na sala de fatiamento se for o caso, etc.
 - Mel: mencionar o tipo de florada.
- Pescado: informar a forma de obtenção (captura ou cultivo).

18 - LAYOUT DO RÓTULO:

Anexar o layout da embalagem nas cores originais, informando as dimensões do layout e do carimbo da inspeção. Nesse campo, pode ser anexado mais de 1 layout, se o registro do produto for o mesmo. Ex: Mussarela de 1 kg e mussarela de 500 gramas.

19 - OUTROS DOCUMENTOS PERTINENTES À ROTULAGEM: (Não obrigatório) Não é um campo obrigatório. É livre para anexar qualquer documento pertinente ao processo de registro do produto, como por exemplo, estudo científico/ laudo técnico que a embalagem pode entrar em contato com o alimento, etc.

_____ (DIA/ MÊS/ANO)

Carimbo e assinatura do representante legal do estabelecimento

Carimbo e assinatura do Responsável Técnica