



Prefeitura Municipal de Marechal Floriano
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal
- S.I.M.-POA -



Criado Pela Lei Municipal Nº 1.426/2014, Alterada Pela Lei Municipal Nº 1.527/2014. Regulamentado pelo Decreto Municipal 067/2014

1. PETIÇÃO

SR ^(a) CHEFE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL,	
O ESTABELECIMENTO ABAIXO QUALIFICADO, ATRAVÉS DO SEU REPRESENTANTE LEGAL E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO, REQUER QUE SEJA PROVIDENCIADO O ATENDIMENTO DA SEGUINTE SOLICITAÇÃO:	
REGISTRO DE RÓTULO	ALTERAÇÃO DE MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO
ALTERAÇÃO DE RÓTULO	CANCELAMENTO DE REGISTRO DE RÓTULO

*Assinale um x na opção desejada.

2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL		CPF / CNPJ
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		INSCRIÇÃO ESTADUAL
ENDEREÇO COMPLETO		CEP
TELEFONE/FAX	E-MAIL	

3. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME DO PRODUTO	
MARCA / NOME FANTASIA	Nº REGISTRO DE RÓTULO

4. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

5.1. APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM Ex.: etiqueta interna, externa, impresso na embalagem	5.2. TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA Ex.: sacola plástica, potes, copos, garrafas plásticas
5.3. INDICAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE Ex.: Carimbo datador, impresso na embalagem	5.4. QUANTIDADE DE PRODUTO POR EMBALAGEM Variável, 1kg, 30kg, 250g

5. PROCESSO DE EMBALAGEM

Neste campo devem ser descritas todas as informações pertinentes ao processo de embalagem:

- O local onde ocorre, se a sala é climatizada (quando for necessário);
- O tipo de embalagem utilizada e seu material (ex. sacola plásticas de polietileno, copos plásticos, etc.);
- A forma como é fixado o rótulo (interna ou externamente);
- Como e quando a data de fabricação e validade são impressas ou carimbadas no rótulo.

No caso de embalagens secundárias, deve ser descrito também a utilização das mesmas.

OBSERVAÇÃO: Nos casos de registro ou alteração de rótulo, deve-se anexar o(s) leiaute(s) do(s) rótulo(s) do produto, com assinatura e carimbo da empresa e de seu responsável técnico. Para alteração de rótulo apresentar apenas a folha 1.

DATA DE IMPRESSÃO	CARIMBO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
-------------------	--	---



Prefeitura Municipal de Marechal Floriano
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal
- S.I.M.-POA -



Criado Pela Lei Municipal Nº 1.426/2014, Alterada Pela Lei Municipal Nº 1.527/2014. Regulamentado pelo Decreto Municipal 067/2014

6. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Neste campo devem ser descritas todas as informações do processo de fabricação desde a origem da matéria-prima até o término do processo de produção.

Devem ser citados o tempo e temperatura de processamento, equipamentos utilizados, ordem de adição dos ingredientes, etapas de produção, etc.

Exemplos:

No caso de produtos lácteos deve ser descrito:

- Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados na plataforma de recepção;
- O processamento do leite, incluindo a clarificação, desnate, pasteurização, e outros possíveis processos;
- Processos específicos para fabricação dos produtos como coagulação; fermentação, maturação entre outros; sempre citando equipamentos; temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos cárneos, descrever:

- Desde a origem da carne (estabelecimentos de S.I.E. ou S.I.F.), se o abate é no próprio estabelecimento não necessita descrever todas as etapas do abate (exceto para aves que devem ser descritos detalhadamente);
- A recepção e as condições de armazenamento da matéria-prima informando o local, temperatura de armazenamento;
- Local e condições de processamento (descongelamento, desossa, moagem ou qualquer outra etapa de industrialização) informando todos os equipamentos, temperatura das dependências (sala de desossa, manipulação, sala de salga, estufas, etc), no caso de cozimento deve informar o binômio tempo x temperatura e ponto de determinação do final do processo e todas as demais informações relevantes ao processo.

Mel, Ovos e Derivados:

Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima, recepção e etapas de processamento, incluindo as dependências e equipamentos, até o término do processamento, embalagem ou envase.

DATA DE IMPRESSÃO	CARIMBO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASSINATURADO RESPONSÁVEL TÉCNICO
-------------------	--	--



Prefeitura Municipal de Marechal Floriano
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal
- S.I.M.-POA -



Criado Pela Lei Municipal Nº 1.426/2014, Alterada Pela Lei Municipal Nº 1.527/2014. Regulamentado pelo Decreto Municipal 067/2014

7. ARMAZENAMENTO

Descrever as condições de armazenamento, focando nas temperaturas das dependências (câmaras frias ou sala de armazenamento).

8. CONTROLE DE QUALIDADE

Descrever todas as medidas de controle de qualidade que a empresa adota, se possui programa específico de gestão da qualidade, se possui algum tipo de autocontrole.

Deve-se atentar que as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional são obrigatórios de acordo com a Portaria SEAG 046-R de 2012.

9. EXPEDIÇÃO E TRANSPORTE DO PRODUTO

Descrever o procedimento de expedição, forma como os produtos são destinados ao mercado (caixas secundárias de papelão, caixas plásticas, paletes ou outro...), e as condições e temperatura dos veículos de transporte.

10. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

MATÉRIA-PRIMA	kg ou L	%
É recomendado que sejam adicionadas as quantidades referentes a uma batelada de produção para maior precisão das informações.		
Inserir apenas o nome dos ingredientes e o quantitativo utilizado em valores numéricos; o percentual de cada ingrediente é calculado automaticamente pela tabela.		
No caso de aditivos ou mix de produtos, descrever o mix e todos os ingredientes que o compõem, exemplo: preparado de polpa de morango (polpa de morango, açúcar, água, estabilizante pectina cítrica, conservador sorbato de potássio e aroma natural de morango).		
Para os aditivos comercializados na forma de mistura pré-elaborada (mix), deve-se descrever a concentração (o percentual) deste no mix, por exemplo: NOME FANTASIA (sal refinado - 90%, nitrito de sódio - 4% e nitrato de sódio 6%).		
APAGAR TODAS AS LINHAS ANTES DE PREENCHER A TABELA.		
TOTAL	0,0	0,0

DATA DE IMPRESSÃO	CARIMBO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
-------------------	--	---