

INSTRUÇÃO DE TRABALHO N° 03 REGISTRO DE PRODUTOS	Página 01 a 28
Elaborado em: 18/09/2024	Revisão em: Anual

OBJETIVO: Estabelecer os procedimentos padronizados para registro, alteração, auditoria e cancelamento de registro de produtos de origem animal comestíveis. Esses procedimentos se aplicam a estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) via Consórcio de Desenvolvimento do Vale do Jaguaribe, incluindo estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte.

APLICAÇÃO

Este procedimento será aplicado no recebimento, análise, aprovação e arquivamento dos documentos obrigatórios componentes do processo de registro de produtos de origem animal no SIM/POA, que serão efetuadas pelo estabelecimento, sendo que a documentação deve ficar arquivada em pasta específica na sede do SIM/POA.

O procedimento para registro e alteração de registro de produtos de origem animal comestíveis, deve ser realizado diretamente pelo estabelecimento interessado, que deverá apresentar todas as informações e documentos exigidos, sempre em língua portuguesa. Para dar entrada no processo, é necessário fornecer dados completos de identificação e caracterização do produto, bem como sua composição, listando os ingredientes em ordem decrescente de quantidade. Além disso, o estabelecimento deve descrever detalhadamente o processo de fabricação, incluindo as etapas de obtenção ou recepção da matéria-prima, os parâmetros de processamento, como tempo e temperatura, bem como a forma de acondicionamento, armazenamento, conservação e transporte. Também devem ser informadas as análises realizadas para garantir a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto, sendo obrigatório, no caso de produtos sem regulamentação específica, apresentar os parâmetros utilizados.

Nos casos em que o rótulo apresente alegações de propriedades funcionais ou de saúde, deve ser apresentado parecer do órgão regulador da saúde. Para produtos submetidos à esterilização comercial, é obrigatório incluir o cálculo de processamento térmico, considerando cada tipo de embalagem e peso. Além disso, todas as versões de rótulos devem ser apresentadas de forma fiel e legível, em suas cores originais, indicando suas dimensões e o tamanho dos caracteres em milímetros. O processo também pode

exigir documentos adicionais que comprovem informações ou atributos específicos declarados na rotulagem.

É permitido ainda situações em que diversos produtos podem ser registrados sob um único número. Isso ocorre, por exemplo, com cortes de carne obtidos pelo mesmo processo, espécies de peixes ou camarões com composição e processamento idênticos, ovos de mesma classificação de peso ou outras situações autorizadas pela autoridade de inspeção. Dependendo do caso, também é possível apresentar um único rótulo para diferentes cortes de carne ou diferentes espécies de peixe, desde que todas as variações estejam claramente indicadas junto ao croqui. Para o registro de ovos que incluam diferentes classificações de peso, cada categoria deverá receber um número distinto, embora possam existir variações de embalagem e cor, devidamente descritas no procedimento.

O Serviço de Inspeção Municipal poderá solicitar informações extras durante a análise ou para fins de auditoria, sempre que necessário. Importante destacar que o estabelecimento só poderá solicitar registro de produtos que esteja realmente apto a fabricar, e que todas as informações declaradas no processo de registro devem corresponder às práticas efetivamente realizadas. Qualquer alteração na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo só pode ser feita mediante atualização prévia dos dados informados, sendo obrigatório manter o registro sempre atualizado conforme as normas vigentes.

O número de registro do produto é gerado pelo SIM/POA, seguindo ordem sequencial. Cada número corresponde a um único registro, podendo ser reutilizado apenas quando o registro anterior já estiver cancelado, sendo vedada qualquer duplicidade. Esse número é composto por duas partes separadas por barra: à esquerda, um código definido pelo estabelecimento, e à direita, o número fixo correspondente ao controle do estabelecimento junto ao SIM/POA.

O Responsável Técnico do estabelecimento deverá providenciar e protocolar junto ao SIM/POA a seguinte documentação de todos os produtos que o estabelecimento pretende fabricar:

1. Requerimento - registro de produtos (ANEXO 01);
2. Memorial Descritivo de Fabricação, Composição e Rotulagem (ANEXO 02) e a arte gráfica dos rótulos (em tamanho e cores originais);
3. Declaração de Responsabilidade sobre o Uso da Marca (ANEXO 03);
4. Declaração de Atendimento ao RTIQ e Percentual de Aditivos no Produto Final (ANEXO 04);

5. Comunicação de início de produção de produtos isentos de registro (ANEXO 05), quando aplicável.

O **responsável pelo SIM/POA** fará a avaliação da documentação conforme a legislação pertinente e analisará o rótulo por meio da Lista de Verificação de Rotulagem (ANEXO 06) dos produtos que serão comercializados pelo estabelecimento e emitirá o parecer final (ANEXO 07) quanto ao registro do produto.

Em seguida, após os produtos serem aprovados, será emitido um parecer final que constará a Grade de Produtos Registrados (ANEXO 08).

6. Lista de verificação de rotulagem (ANEXO 06);
7. Parecer técnico sobre a análise e aprovação dos documentos (ANEXO 07);
8. Termo de análise e aprovação de rotulagem (ANEXO 08);
9. Requerimento para alteração de rótulo (ANEXO 09);
10. Requerimento para cancelamento do produto (ANEXO 10);
11. Certificado de aprovação de produto (ANEXO 11).

Para o registro de produto entende-se como tal, a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos, do que trata o Decreto Municipal, bem como, nesta IT que trata do supracitado tema.

O cancelamento do registro poderá ocorrer em diferentes situações. Ele pode ser solicitado diretamente pelo representante do estabelecimento, por meio de requerimento específico (ANEXO 10), previsto nesta instrução. Além disso, o Serviço de Inspeção Municipal pode determinar o cancelamento quando identificar descumprimento da legislação vigente. Por fim, o cancelamento também pode acontecer de maneira automática sempre que o registro do próprio estabelecimento for cancelado junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Os produtos de origem animal que não atendam às especificações de qualidade ou às exigências sanitárias para consumo humano, mas que sejam destinados à alimentação animal ou a outras finalidades fora da cadeia alimentar humana, devem ser rotulados com a expressão **“NÃO COMESTÍVEL”**. Essa exigência, entretanto, não se aplica aos produtos que, embora próprios para consumo humano, sejam comercializados especificamente para uso na alimentação animal.

Quando houver alteração de registro que implique mudanças no croqui do rótulo, o estabelecimento poderá continuar utilizando as embalagens já impressas por até 120 dias

após a atualização, desde que sejam cumpridas determinadas condições: as embalagens antigas devem estar de acordo com o registro anteriormente aprovado, deve existir controle adequado sobre seu uso dentro do prazo permitido, deve ser garantida a rastreabilidade dos produtos em todas as etapas produtivas e comerciais, e, caso a alteração envolva modificação na lista de ingredientes, a fabricação deverá seguir a formulação anterior até o fim do estoque das embalagens antigas. Toda documentação e informações necessárias para comprovar o cumprimento dessas condições devem estar disponíveis ao Serviço de Inspeção Municipal sempre que solicitadas.

Se o Serviço de Inspeção Municipal promover mudanças na categoria ou na classificação de produtos padronizados, os estabelecimentos terão o prazo de 180 dias para realizar o novo registro conforme as atualizações. Caso o prazo expire sem que o procedimento seja concluído, o registro anterior será automaticamente cancelado.

Situações como alterações no CNPJ, razão social, endereço, dados de contato ou simples modificações no layout de rótulos já registrados permitem o uso das embalagens anteriormente impressas pelo prazo de 180 dias, desde que sejam observadas as mesmas condições previstas para alterações de croqui.

O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) do Consórcio de Desenvolvimento do Vale do Jaguaribe disponibilizará todas as orientações necessárias sobre os procedimentos previstos nesta Instrução em seu site oficial. Por fim, os estabelecimentos terão o prazo de um ano para adequar todos os registros ativos de produtos às novas determinações. No caso de produtos que, segundo a nova regulamentação, passam a ser isentos de registro, o cancelamento deve ser realizado, com a devida adequação dos rótulos, no prazo de 180 dias.

HISTÓRICO

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	18/09/2024	27	Criação do Documento
02	01/12/2025	28	Atualização

REQUERIMENTO – REGISTRO DE PRODUTOS

Ilmo/a Senhor/a Coordenador(a) do Serviço de Inspeção Municipal, venho através deste, requerer a Vossa Senhoria o/a _____

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> REGISTRO DE PRODUTOS | <input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE PROCESSAMENTO |
| <input type="checkbox"/> RENOVAÇÃO DE REGISTRO | <input type="checkbox"/> REVISÃO DE PROCESSAMENTO |
| <input type="checkbox"/> SUSPENSÃO DE REGISTRO | <input type="checkbox"/> COMERCIALIZAÇÃO NO CONSÓRCIO |

para o produto _____ registrado neste Serviço de Inspeção Municipal sob número _____, no estabelecimento identificado abaixo:

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Razão Social:	
Nome Fantasia:	
CNPJ:	Inscrição Estadual:
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ()
Responsável Técnico:	CRMV-CE:
Responsável Técnico:	CRMV-CE:

sob responsabilidade de:

IDENTIFICAÇÃO PROPRIETÁRIO/RESPONSÁVEL LEGAL	
Nome:	
CPF:	RG:
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ()

Nestes termos, pede deferimento.

FINALIDADE

Município, ____ de _____ de 202__.

Responsável pelo Estabelecimento

ANEXO 02

DESCRIPTIVO DE ROTULAGEM
**REGISTRO DE MEMORIAIS
DESCRIPTIVOS DE PROCESSOS
DE FABRICAÇÃO, DE
COMPOSIÇÃO E DE
ROTULAGEM DE PRODUTOS
DE ORIGEM ANIMAL**

--

1 – PROTOCOLO Nº _____

O ESTABELECIMENTO ABAIXO QUALIFICADO, ATRAVÉS DO SEU PROPRIETÁRIO/REPRESENTANTE LEGAL E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO, ATESTA A VERACIDADE DE TODAS AS INFORMAÇÕES PRESTADAS COMPROMETENDO-SE A SEGUIR O PROCESSO DESCRITO E A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

2 – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM DO ESTABELECIMENTO:	N.º SEQUENCIAL DO RÓTULO (uso exclusivo do SIM):	NOME FANTASIA:
RAZÃO SOCIAL:		
CNPJ ou CPF:	INSCRIÇÃO PROD. RURAL ou INSCRIÇÃO ESTADUAL:	CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO:
ENDEREÇO:		
BAIRRO:	CEP:	MUNICÍPIO:
UF:		
FONE: ()	CEL: ()	E-MAIL:
RESPONSÁVEL TÉCNICO:	TELEFONE:	E-MAIL:

3 – NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

- | |
|--|
| <input type="checkbox"/> REGISTRO
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO (Nº DO RÓTULO: _____)
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Nº DO RÓTULO: _____)
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE EMBALAGEM (Nº DO RÓTULO: _____) |
|--|

4 – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

DENOMINAÇÃO DE VENDA:	MARCA/NOME FANTASIA:
NOMENCLATURA PADRONIZADA:	
CATEGORIA:	

5 – CARACTERÍSTICA DO RÓTULO

<input type="checkbox"/> IMPRESSO NA EMBALAGEM	<input type="checkbox"/> GRAVADO A QUENTE
<input type="checkbox"/> ETIQUETA	<input type="checkbox"/> ETIQUETA LACRE

6 – CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA (MATERIAL APROVADO PARA USO EM ALIMENTOS)

<input type="checkbox"/> PAPEL	<input type="checkbox"/> LATA
<input type="checkbox"/> PLÁSTICO	<input type="checkbox"/> VIDRO
<input type="checkbox"/> POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR)	<input type="checkbox"/> OUTRO: _____

7 – CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA

<input type="checkbox"/> PAPEL/PAPELÃO	<input type="checkbox"/> SACARIA
<input type="checkbox"/> PLÁSTICO	<input type="checkbox"/> CAIXA DE MADEIRA
<input type="checkbox"/> POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR)	<input type="checkbox"/> OUTRO: _____

8 – OUTRAS INFORMAÇÕES

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO: <input type="checkbox"/> PESO LÍQUIDO (kg ou g) _____ <input type="checkbox"/> VENDA POR PESO (Intervalo de peso) de: _____ a _____ <input type="checkbox"/> DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR de: _____ a: _____	PESO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA:
FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE: <input type="checkbox"/> dia/mês/ano <input type="checkbox"/> outro: _____ Validade do produto acabado: _____	FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE:

9 – COMPOSIÇÃO DO PRODUTO ELABORADO:

MATÉRIA PRIMA / INGREDIENTES / ADITIVOS (ORDEM DECRESCENTE)	Kg OU L	%
MATÉRIA PRIMA:		
INGREDIENTES ou CATEGORIA DO PRODUTO:		
ADITIVOS (FUNÇÃO, NOME E INS):		
TOTAL		100%
9.1 – CONTÉM Glúten () SIM () NÃO Amarelo tartrazina () SIM () NÃO Fenilalanina () SIM () NÃO Ingrediente com origem transgênica () SIM () NÃO Corante () SIM () NÃO Aromatizante () SIM () NÃO		

10 – ANÁLISES LABORATORIAIS¹: (Obrigatório para produto sem RTIQ)

ANÁLISE CENTESIMAL: Informações obrigatórias²: Umidade, Energia – kcal e Kj, Proteína, Lipídeos – Gorduras totais, trans e saturadas, Carboidrato, Fibra Alimentar, Sódio. Informações Opcionais: vitaminas, outros minerais².

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA: Análise quantitativa de Aditivos apresentados no item 8.

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA: Seguir parâmetros da Resolução RDC 12, de 2 de janeiro de 2001 – ANVISA ou a legislação vigente.

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

¹Anexar cópia dos resultados originais das análises laboratoriais ao Memorial Descritivo de Fabricação do produto.

²Valor Energético, Nutrientes, Vitaminas e Minerais são encontrados no Anexo A da Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 – ANVISA ou na legislação vigente.

³Incluir Tabela Nutricional em formato legível

11 – SISTEMA DE ABATE / DE CORTES ESPECIAIS / BENEFICIAMENTO/ PROCESSO DE FABRICAÇÃO (DESCREVENDO O LOCAL, TEMPO E TEMPERATURA DE CADA ETAPA):

DESCRIÇÃO DETALHADA:

12 – SISTEMA DE ENVASAMENTO, EMBALAGEM E ROTULAGEM

DESCRIÇÃO:

13 – ARMAZENAMENTO (LOCAL, TEMPERATURA DO LOCAL E FORMA DE ACONDICIONAMENTO):

PRODUTO ACABADO:

14 – MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR (TIPO DO VEÍCULO, FORMA DE ACONDICIONAMENTO E TEMPERATURA DO PRODUTO):

15 – PROGRAMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE, MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO E ANÁLISES LABORATORIAIS REALIZADOS PELO ESTABELECIMENTO:

DESCRIÇÃO DETALHADA:

16 – AUTENTICAÇÃO:

DATA:	CARIMBO E ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO	DATA:	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
DATA:	ASSINATURA E CARIMBO DO INSPETOR	DATA:	CARIMBO DO FISCAL MUNICIPAL RESPONSÁVEL PELO SIM/POA

17 – PARECER TÉCNICO E CARIMBO DO MÉDICO VETERINÁRIO DO SIM (INFORMAR DATA DE APROVAÇÃO)

--

18 – ANEXOS

ANEXAR O MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO E O MODELO DO RÓTULO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA, QUANDO HOUVER.

- () Declaração de responsabilidade sobre o uso da marca
- () Registro de marca
- () Autorização para uso da marca de terceiro registrada em cartório
- () Documentos que visam respaldar produtos sem regulamentação técnica
- () Declaração de atendimento ao RTIQ e percentual permitido de aditivo no produto final
- () Croqui nas cores reais e em escala original
- () Fichas/especificações técnicas
- () Cópia do rótulo do produto a ser fracionado/fatiado
- () Outros:

ANEXO 03

Ao SIM/POA – Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE SOBRE USO DA MARCA

Declaramos para devidos fins, que assumimos total responsabilidade sobre aplicação de nossa marca no produto _____ por nós fabricados e formulados.

Município, _____, de _____ de 20____.

Assinatura e nome do responsável
legal pelo estabelecimento

ANEXO 04

Ao SIM/POA – Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal

**DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO RTIQ E PERCENTUAL DE ADITIVOS
NO PRODUTO FINAL**

Eu, _____, na qualidade de responsável legal do estabelecimento _____, CNPJ _____, declaro para os devidos fins, que assumo total responsabilidade sobre a formulação e fabrico do produto _____ constante no formulário de registro de produtos e anexos, atende ao Regulamento Técnico de Qualidade e Identidade a (RTIQ) segundo a legislação _____ e utiliza somente os aditivos permitidos para esse produto. (ESSA PARTE SOMENTE PARA PRODUTOS FORMULADOS).

Lista de aditivos no produto final (ESSA PARTE SOMENTE PARA PRODUTOS FORMULADOS)

Nome e INS do aditivo	g no produto final	% no produto final

Município, _____, de _____ de 20____.

ANEXO 05

**COMUNICAÇÃO DE INÍCIO DE PRODUÇÃO DE PRODUTOS ISENTOS DE
REGISTRO CONFORME DECRETO n° 10.468/2020 – RIISPOA**

O estabelecimento _____ CNPJ/CPF
_____, localizado no endereço _____, na cidade de
_____/CE, registrado no SIM/POA sob nº XXXX, comunica o início da fabricação
do(s) produto(s) isento(s) de registro, abaixo relacionados:

	Denominação de venda	Marca	Peso	Tipo de embalagem
1				
2				
3				

SE NECESSÁRIO, INSERIR MAIS LINHAS.

Para tanto, comprometo-me a seguir as legislações de rotulagem e embalagem e demais legislações sanitárias e da Inspeção, estando ciente da fiscalização do estabelecimento pelo SIM/POA.

Informamos que foram colocadas todas as informações de rotulagem, sendo aposto abaixo da Chancela do SIM/POA, a informação: **“PRODUTO ISENTO DE REGISTRO CONFORME PREVISTO NO DECRETO n° em caixa alta e em negrito.**

Município, _____ de _____ de 20XX.

Nome do responsável legal

CPF:

ANEXO 06

LISTA DE VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM

Documento orientativo, não substitui a obrigatoriedade de leitura e atendimento à legislação vigente

***DEMAIS INFORMAÇÕES DEVEM SER CONSULTADAS NOS RTIQ's, IN's E DIRETRIZES ESPECÍFICOS PARA CADA PRODUTO**

***Item 14 – INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS POR MATRIZ DE PRODUTO: Inserir somente a categoria avaliada**

MVO¹: Médico Veterinário Oficial

MUNICÍPIO-CE, ____ de _____ de 202____.

A.	PRODUTO			
B.	Nº PRODUTO		Nº SIM/POA	
1.	IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM	C	NC	NA
a.	Razão social			
b.	Nome de fantasia			
c.	Categoria ou classificação de registro no SIM/POA (opcional)			
d.	Endereço completo			
e.	Telefone para contato (SAC – Decreto nº 6.523/2008)			
f.	CNPJ ou CPF			
g.	Expressão “ INDÚSTRIA BRASILEIRA ”			
h.	Expressões “Fabricado por”, “Para”, “Fracionado por”, “Embalado por” (quando aplicável)			
i.	Terceirização da produção: “Fracionado por” ou “Embalado por” (quando aplicável)			
j.	Estabelecimento de origem do produto já inspecionado ou fracionado, mantém a rotulagem ou identificação de origem			
k.	E-mail, aplicativo de mensagens e redes sociais (opcional)			
l.	Informações do importador (quando aplicável)			
m.	Marca comercial, registro junto ao órgão competente com autorização de uso da marca			

2.	NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO	C	NC	NA
a.	Nomenclatura oficial (Norma interna nº 2/2016/DIPOA/SDA/MAPA, Resolução nº 1/2003/MAPA)			
b.	Denominação de venda conforme o Regulamento Técnico do produto			
c.	Em destaque: em caixa alta, em negrito, de forma clara e legível, uniforme em corpo e cor e maior letra excluindo a marca			
d.	Em destaque: igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca (IN nº 22/2005)			
e.	É permitida denominação de venda consagrada, de fantasia e regional sempre que acompanhada da denominação de venda prevista no RTIQ			
f.	Localizada no painel principal do rótulo			
g.	Denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou nome regional			
h.	Expressão “Tipo” (quando aplicável)			
i.	Forma de apresentação do produto na embalagem (fatiado, picado, moído)			
3.	LISTA DE INGREDIENTES	C	NC	NA
a.	De acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade e Memorial Descritivo de Rotulagem (IN nº 22/2005, RDC ANVISA nº 727/2022)			
b.	Ingredientes permitidos para o produto: de acordo com a legislação vigente do produto			
c.	Um só ingrediente: declaração opcional			
d.	Expressão “Ingredientes:” ou “Ingr.:”			
e.	Ingredientes em ordem decrescente de proporção			
f.	Declaração e identificação dos aditivos, listados depois dos demais ingredientes			
g.	Aditivos apresentados pela função, nome ou nº INS. (RDC nº 727/2022, RDC nº 778/2023 e IN nº 211/2023 – ANVISA, IN nº 14/2019 e IN nº 22/2005 – MAPA)			
h.	Os aditivos dentro dos limites estabelecidos pela ANVISA (avaliação de segurança) e pelo MAPA (avaliação tecnológica)			
i.	Ingrediente composto: todos os ingredientes que compõe entre parênteses e em ordem decrescente (quando aplicável)			
j.	Água como ingrediente: declaração do seu percentual (>3%) na lista de ingredientes e deverá ser inserida (adicionalmente) em destaque no painel principal			
k.	Percentual de produtos vegetais (quando aplicável)			
l.	Produtos reconstituídos: indicação das proporções e utilização da expressão “INGREDIENTES DO PRODUTO PREPARADO SEGUNDO AS INDICAÇÕES DO RÓTULO” (quando aplicável)			
4.	CONTEÚDO LÍQUIDO (VOLUME)	C	NC	NA
a.	Indicação quantitativa: representada pelo conteúdo nominal e a unidade de medida, em cor contrastante, no painel principal ou superior em 2 mm ao estabelecido pela legislação			

b.	Unidade de medida e tamanho: conforme estabelecido na legislação			
c.	Indicação do peso da embalagem			
d.	Peso do produto (quando o peso é padronizado) ou a frase: “DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR” ou “VENDA POR PESO” (quando o peso é variável)			
e.	Unidades legais de massa – “PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO” ou “PESO LÍQ.” Ou “Peso Líquido” ou “Peso LÍq.” Unidades legais de volume – “CONTEÚDO” ou “Conteúdo” ou “Volume Líquido”; Número ou unidades – “CONTÉM” ou “CONTEÚDO” ou “Contém” Produtos com duas fases (sólida e líquida), conteúdo drenado precedidos das expressões: “PESO LÍQUIDO” e “PESO DRENADO” (quando aplicável)			
f.	Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades – SI, Decreto nº 57/1953)			
g.	Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos (Resolução CONMETRO 12/1988)			
h.	Embalagens múltiplas: indicação do conteúdo e número de produtos existentes (quando aplicável)			
i.	Os acondicionamentos múltiplos, promocionais ou não, de produtos de natureza diferente, apresentados sob a forma de conjunto, devem trazer a indicação quantitativa dos produtos nelas contidos (Portaria INMETRO nº 157/2002, IN nº 75/2020)			
j.	Alteração de conteúdo líquido: mínimo 3 meses. (PORTARIA MJ nº 8/2002)			
5.	IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL	C	NC	NA
a.	Carimbo: conforme modelo oficial (Regulamentado por Decreto), seguir o mesmo modelo do carimbo SIF, trocando somente os dizeres: borda superior externa-SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, borda superior interna, acompanhando a curvatura – Nome do MUNICÍPIO-CE, na parte central e centralizado – INSPECIONADO, logo abaixo NÚMERO (somente número) de registro do estabelecimento e na borda inferior interna, acompanhando a curvatura – S.I.M.			
b.	Tamanho do carimbo conforme peso acondicionado			
c.	Presença da Expressão: “Registro na Secretaria de Agricultura – SIM/POA sob nº xxx/xxx” (nº do registro do produto/nº registro do estabelecimento, com três dígitos cada um (Instrução de Trabalho DIPOA de nº ____/20____)			
d.	Presença da Expressão: “Produto Isento de Registro na Secretaria de Agricultura” (quando aplicável)			
e.	Logotipo do SISBI – IN SDA nº 2/2009 (quando aplicável)			
f.	Selo ARTE – Portaria ADAGRI nº 054/2020 (quando aplicável)			
g.	Identificação do Consórcio Decreto Nº _____ (quando aplicável)			
h.	Logotipo ADAGRI-CE Nº 814/202 – quando aplicável)			
6.	CONSERVAÇÃO, PREPARO E USO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE	C	NC	NA
a.	Temperaturas de conservação (mínima e máxima) e instruções de conservação e preparo: conforme legislação vigente ou literatura científica			
b.	Produtos conservados em temperatura ambiente: “MANTER EM LOCAL SECO E AREJADO” (quando aplicável)			
c.	Data de fabricação: recomendada (opcional)			
d.	Lote: deve estar visível, legível e indelével			
e.	Prazo de validade			
f.	Indicação de onde consta a data de fabricação, lote e prazo de validade (quando aplicável)			
g.	Conservação doméstica: conforme estabelecido para o produto			
h.	Prazo de validade e temperatura de conservação após abertura da embalagem (RDC ANVISA			

	n° 727/2022): “Após aberto manter em temperatura de X°C e consumir em até X dias”. Ou tabela com temperatura e validade, em embalagem fechada e aberta			
i.	Embalagens a vácuo ou atmosfera modificada: “EMBALAGEM A VÁCUO” “EMBALADO SOB ATMOSFERA MODIFICADA” (quando aplicável)			
7.	INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS E COMPLEMENTARES	C	NC	NA
a.	Imagem do produto ou de seu preparo: IMAGEM ILUSTRATIVA” ou “IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA” ou “SUGESTÃO DE USO” ou “SUGESTÃO DE PREPARO” ou “SUGESTÃO PARA SERVIR” (quando aplicável)			
b.	Dizeres: “ INDÚSTRIA BRASILEIRA ” e “ CONTEM GLÚTEN ” ou “ NÃO CONTÉM GLÚTEN ” (em caixa alta e negrito e acentuados corretamente)			
c.	Corantes Artificiais: “COLORIDO ARTIFICIALMENTE”(quando aplicável)			
d.	Aromatizantes: conforme o caso (quando aplicável)			
e.	Gordura Vegetal: CONTÉM GORDURA VEGETAL (quando aplicável)			
f.	Produtos não comestíveis: “NÃO COMESTÍVEL” (quando aplicável)			
8.	INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS (Alergênicos – RDC ANVISA n° 727/2022; Lactose – RDC ANVISA n° 715/2022; Transgênicos – Decreto n° 4.680/2003; Orgânicos; Irradiados)	C	NC	NA
a.	Informes sobre alergênicos conforme legislação da ANVISA (em caixa alta e negrito, descritos depois da lista de ingredientes, sempre consultando as fichas técnicas dos compostos de ingredientes e aditivos sobre presença ou possibilidade de presença de alérgicos)			
b.	Contém advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares			
c.	Contaminação por alergênicos: de acordo com o tipo do produto (quando aplicável)			
d.	Contém advertência sobre lactose (quando aplicável)			
e.	Nova fórmula, nos termos da RDC n° 421/2020, ou outra que lhe vier a substituir			
f.	Advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares			
g.	Ausência de alegações não permitidas como: “sem conservantes”, “sem corantes artificiais”, “contém corantes naturais”, entre outras semelhantes (Informe Téc. ANVISA n°70)			
h.	Transgênico – comercialização (quando aplicável)			
i.	Transgênico – alimentação dos animais (quando aplicável)			
j.	Transgênico – livres (quando aplicável)			
k.	Sistemas orgânicos (quando aplicável)			
m.	Ingredientes orgânicos (quando aplicável)			
n.	Irradiação de alimentos (quando aplicável)			

9.	INFORMAÇÕES GERAIS	C	NC	NA
a.	Ortografia, unidades e medidas: atendimento a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas			
b.	Tamanho das letras e dos números da rotulagem obrigatória não poderá ser inferior a 1mm (um milímetro) – RDC ANVISA n° 727/2022			
c.	Rótulo em língua estrangeira – apresentar tradução			
d.	Embalagem: material resistente às condições de armazenamento e transporte e há autorização de uso em alimentos			
e.	Informações do rótulo: são visíveis, legíveis, indelévels e fidedignas ao produto			
f.	Ausência de alegações não permitidas como “sem conservantes”, “sem corantes artificiais”, “contém corantes naturais”, entre outras semelhantes (Informe Técnico ANVISA n° 70)			

g.	Ausência de informações que podem induzir o consumidor ao equívoco, ao erro, à confusão ou ao engano em relação às características do produto			
h.	Ausência de alusão à Bandeira Nacional ou símbolos oficiais			
i.	Componentes intrínsecos: sem destaque de presença ou ausência ou permitido em legislação específica			
j.	Propriedades medicinais / terapêuticas: indicação ausente			
k.	Efeito funcional / saúde: alegação ausente ou aprovada pelo órgão regulador da saúde			
l.	Ausência de efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas			
m.	Facultativo: características específicas no âmbito da produção primária: regras estabelecidas pelo órgão competente ou mediante texto explicativo na rotulagem			
n.	Facultativo: Expressões de qualidade: mediante previsão em RTIQ ou aposição de texto explicativo no rótulo para esclarecimento sobre os critérios utilizados. Ex: Premium, Gold, Reserva, Especial.			
o.	Prêmios e menções honrosas: comprovados ao MVO ¹ e presença de texto informativo no rótulo			
p.	É facultado o uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, tipo de condimentação, menção a receitas ou outras que não remetam às características de qualidade. Ex.: Receita da Vovó, Gostinho da fazenda			
q.	Veracidade das informações dispostas no rótulo			
r.	Outras informações (aspectos sensoriais, tipo de condimentação, receitas específicas, entre outras): comprovadas ao MVO ¹ (opcional)			
s.	Terceirização da produção: as informações do rótulo referem-se ao último estabelecimento onde o produto sofreu processamento, fracionamento ou embalagem			
t.	Ausência de alegações não permitidas, conforme Art. 4º da RDC ANVISA nº 727/2022			
u.	Produtos refrigerados: “Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:” deve ser impresso em negrito			
v.	Produtos congelados: “Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:” deve ser impresso em negrito			
w.	Produtos congelados “Mantenha congelado. Descongele no micro-ondas ou refrigerador” ou “Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador.” RDC ANVISA nº 727/2022			
10.	ROTULAGEM NUTRICIONAL (RDC ANVISA nº 429/2020, IN ANVISA nº 75/2020)	C	NC	NA
a.	Dados da tabela nutricional em conformidade com os requisitos da RDC nº 429/2020 e Anexo I da IN nº 75/2020 – ANVISA			
b.	Declaração obrigatória e unidades de medida: valor energético (VE) (kcal/Kj), os carboidratos (g), açúcares totais (g), açúcares adicionados (g), as proteínas (g), as gorduras totais (g), as gorduras saturadas (g), as gorduras trans (g), a fibra alimentar (g) e o sódio (mg). Declaração opcional: vitaminas e minerais			
c.	Todos os nutrientes obrigatórios foram descritos. Nutrientes opcionais atendem aos requisitos de quantidade para serem descritos			
d.	Modelo utilizado está idêntico aos apresentados em legislação (ANEXO IX da IN nº 75/2020)			
e.	Segue as regras para arredondamentos das quantidades na tabela de informação nutricional (ANEXO III – IN nº 75/2020)			
f.	Quantidades não significativas (Anexo IV – IN nº 75/2020)			
g.	Presença de medida caseira e verificação se é compatível com a apresentação do produto (ANEXO V – IN nº 75/2020)			

h.	Valores da porção atende o preconizado em legislação (ANEXO V – IN nº 75/2020)			
i.	Formatação da Tabela de Informação Nutricional. (ANEXO XII – IN nº 75/2020)			
j.	Declaração da Rotulagem Nutricional Frontal (ANEXO XVII – IN nº 75/2020)			
l.	VDR para fins de Rotulagem Nutricional. (ANEXO II – IN nº 75/2020)			
11.	ROTULAGEM DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS (Portaria MS/SVS nº 29/1998 e suas alterações, RDC ANVISA nº 715/2022)	C	NC	NA
a.	“Alimentos especialmente formulados para atender às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas”			
b.	Apresentação no rótulo: no painel principal denominação de venda (Legislação específica) + finalidade (fins especiais), com letras da mesma cor e tamanho. Ex.: “iogurte desnatado com polpa de frutas para dieta com restrição à lactose”			
c.	Expressão: DIET			
d.	Diabéticos: “Diabéticos: Contém (nome do mono/dissacarídeo)”			
e.	Fenilalanina: expressão “Contém fenilalanina”, quando tiver adição de aspartame			
f.	Efeito Laxativo: expressão “Este produto pode ter efeito laxativo”			
g.	Consumo orientado: “Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico”			
h.	Presença de lactose (“baixo teor de lactose” ou “baixo em lactose”, próxima à denominação de venda) – RDC 715/2022– ANVISA			
i.	Restrição de lactose (“isento de lactose”, “zero lactose”, “0% lactose”, “sem lactose” ou “não contém lactose”, próxima à denominação de venda) – RDC 715/2022 – ANVISA			
12.	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	C	NC	NA
a.	Identificação do estabelecimento produtor			
b.	Nomenclatura oficial do produto			
c.	Conteúdo e peso da embalagem			
d.	Temperatura de conservação do produto (máxima e mínima)			
e.	Data de fabricação, prazo de validade e lote			
f.	Expressão de registro			
g.	Expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA”			
h.	Carimbo SIM/POA			
i.	Ortografia correta, unidade de medida oficiais e tamanho de letra			
13.	MEMORIAL DESCRITIVO DE ROTULAGEM	C	NC	NA
a.	Todos os campos obrigatórios preenchidos adequadamente			
b.	A composição do produto está de acordo com regulamento técnico			
c.	O processo descrito e informações atendem aos regulamentos oficiais específicos			
d.	Está devidamente autenticado com assinatura dos responsáveis			
e.	As páginas estão devidamente rubricadas			

14.	INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS POR MATRIZ DE PRODUTOS (Selecionar categoria e excluir outras)	C	NC	NA
14.1	LEITE			
a.	Denominação de venda segue RTIQ do produto			
b.	Instruções básicas: leites fluidos, em pó ou modificado			
c.	O teor de matéria gorda deve estar no painel principal			
d.	As expressões esterilizado e UHT fazem parte da denominação de venda			
e.	Leite desnatado ou semidesnatado: “AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças, a não ser por indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais” (Decreto nº 9.579/2018 que regulamenta a Lei nº 11.265/2006)			
f.	Leite integral: “AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças menores de 1 (um) ano de idade, a não ser por indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais” (Decreto nº 9.579/2018 que regulamenta a Lei nº 11.265/2006)			
g.	Leite modificado: “AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças menores de 1 (um) ano de idade. O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais” (Decreto nº 9.579/2018 que regulamenta a Lei nº 11.265/2006)			
h.	VEDADO nas embalagens ou rótulos fórmulas infantis, de leites fluidos, leites em pó, leites modificados: figuras ou ilustrações humanizadas			
	Bebidas lácteas, frases obrigatórias em conformidade com a IN MAPA nº 16/2005			
k.	Bebida láctea inferior ou igual 250g			
l.	Leites diferentes do leite de vaca			
m.	Creme de Leite – Portaria MAPA nº 146/1996 Denominação de venda – de acordo com o teor de gordura			
n.	Produtos pré-embalados com conteúdo líquido padronizado: leite e manteiga (quando aplicável)			
o.	Queijos sem peso padronizado: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR” e peso da embalagem (Portaria INMETRO/ME nº 340/2021)			
p.	Conforme Decreto nº 9.579/2018 que regulamenta a Lei nº 11.265/2006			
q.	Dizeres obrigatórios de bebidas lácteas (RTIQ, IN nº 16/2005)			
r.	Doce de leite “exclusivo para uso industrial” (Portaria MAPA nº 354/1997 e nº 855/2010)			
s.	Alegações funcionais mediante demonstração da eficácia (Resolução ANVISA nº 18/1999) “Bebida Láctea com Fitoesteróis”			
t.	Alegação (voluntária): “Os fitoesteróis auxiliam na redução da absorção de colesterol. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”			
u.	DECLARAÇÃO OPTATIVA: Vitaminas e minerais, presentes em quantidade igual ou maior a 5% IDR por porção indicada no rótulo			
v.	VEDADO nas embalagens ou rótulos fórmulas infantis, de leites fluidos, leites em pó, leites			

	modificados: figuras ou ilustrações humanizadas			
w.	Inserção de CÓDIGO DE BARRAS com identificador (GTIN-13/antigo EAN-13 reconhecido pelo certificado de autenticidade validado pelo GS1®)			
14.2	OVOS	C	NC	NA
a.	Ovos de outras espécies			
b.	Ovo caipira, colonial ou capoeira			
c.	Expressão “ O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde ” em destaque, de forma legível e tamanho das letras não pode ser inferior a 2 mm (RDC ANVISA nº 35/2009)			
d.	Expressão em destaque “ Manter os ovos preferencialmente refrigerados ”, em destaque, de forma legível e tamanho das letras não pode ser inferior a 2 mm (RDC ANVISA nº 35/2009)			
e.	Corantes artificiais: expressão “colorido artificialmente” (Decreto-Lei nº 986/1969)			
f.	Adição de aromas: em acordo com o Informe Técnico ANVISA nº 26/2007			
g.	Nomenclatura de ovos (Portaria SDA nº 747/2023)			
h.	Inserção de CÓDIGO DE BARRAS com identificador (GTIN-13/antigo EAN-13 reconhecido pelo certificado de autenticidade validado pelo GS1®)			
14.3	MEL	C	NC	NA
a.	Mel e seus derivados			
b.	Mel de uso industrial- “ Proibida a Venda Fracionada ” (Art. 460 Decreto 9.013/2017 – alterado pelo Decreto 10.468/2020)			
c.	Expressão “ Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade ”. (Art. 460 Decreto 9.013/2017 – alterado pelo Decreto 10.468/2020). Devem ser declaradas em destaque, de forma legível e tamanho das letras não inferior a 2 mm			
d.	Inserção de CÓDIGO DE BARRAS com identificador (GTIN-13/antigo EAN-13 reconhecido pelo certificado de autenticidade validado pelo GS1®)			
14.4	PESCADO	C	NC	NA
a.	Pescado fresco mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos			
b.	Pescado			
c.	Pescado descongelado – designação do produto inclui a expressão “Descongelado”. Apresentar abaixo da denominação de venda a expressão “NÃO RECONGELAR”			
d.	Pescado resfriado embalado e mantido em temperatura de refrigeração (RTIQ: Portaria MAPA nº 185/1997)			
e.	Pescado congelado: peso desigual (quando aplicável)			
f.	“Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador” (RDC ANVISA nº 459/2020)			
g.	Pescado congelado limite máximo de glaciamento: 12% (IN nº 21/2017)			
h.	Pescado congelamento rápido – limites de temperatura de cristalização máxima e não deve ser considerado concluído até que a temperatura do produto alcance -18°C no centro geométrico (IN nº 21/2017)			
i.	Peixe congelado conforme RTIQ: IN nº 21/2017			

j.	Conteúdo declarado corresponde ao peso do produto sem a camada de glaciamento (Portaria INMETRO nº 227/2021)			
k.	Peso da própria embalagem e o peso do glaciamento para pescados com conteúdo nominal desigual (Portaria INMETRO nº 227/2021)			
l.	Peixe Salgado e Peixe Salgado Seco (RTIQ, IN SDA nº 1/2019)			
m.	Inserção de CÓDIGO DE BARRAS com identificador (GTIN-13/antigo EAN-13 reconhecido pelo certificado de autenticidade validado pelo GS1®)			
14.5 CARNE E DERIVADOS		C	NC	NA
a.	Nomenclatura Carnes em natureza – Portaria SDA nº 744/2023			
b.	Denominação de venda – clara e destacada, uniforme em corpo e cor, sem intercalação, nome fantasia adicionalmente, mas não em substituição			
c.	Cortes/miúdos íntegros e em diferentes formas de apresentação: cubos/iscas/tiras/bifes			
	No caso de carnes moídas, frases obrigatórias em conformidade com o regulamento técnico (Portaria SDA nº 664/2022)			
d.	Nome regional – após a nomenclatura oficial (e não em substituição!)			
e.	Água adicionada: em produtos cárneos deve ser declarada na lista de ingredientes, quando superior a 3% deve constar também no painel principal (quando aplicável)			
f.	Carne crua suína; “Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde” – RDC nº 459/2020 – ANVISA RDC ANVISA nº 459/2020 (quando aplicável)			
g.	Produtos cárneos temperados conforme IN SDA nº 17/2018			
h.	Produtos cárneos pré-embalados: venda por peso opcional (quando aplicável)			
i.	Segue RTIQ próprio – CMS, Carne moída			
j.	Indicação de raças – atende Of. Circ. Nº 11 de 16/10/15: protocolos aprovados – CNA			
k.	Novilho – legislação específica: Portaria nº 612 de 05/10/89, Portaria nº 268 de 04/05/95			
l.	Aditivos atende a legislação específica (IN MAPA 14/2019/ RDC nº 272/2019, da ANVISA: aditivos para uso em carnes e produtos cárneos			
m.	Carnes em natureza NÃO é permitido o uso de aditivos			
n.	Produtos Cárneos Desidratados – máximo 5% de umidade			
o.	Aromatizantes – conforme legislação específica (RDC ANVISA Nº 2/2007, Informe Téc. ANVISA nº. 26/2007			
p.	Produtos que não passam pelo processo de defumação e recebem fumaça líquida: denominar SABOR DEFUMADO. RDC ANVISA/MS nº 725/2022 (Memorando DICS/DIPOA nº 29/2014)			
q.	Uso de sangue – atende Artigo 282 Decreto 9013/2017			
r.	Porcentagens de soja/amido informadas na lista de ingredientes do croqui, em atendimento ao Artigo 455 Decreto nº 9013/2017 (quando aplicável)			
s.	Inserção de CÓDIGO DE BARRAS com identificador (GTIN-13/antigo EAN-13 reconhecido pelo certificado de autenticidade validado pelo GS1®)			
14.6 AVES		C	NC	NA
a.	Carne crua de aves – RDC ANVISA nº 459/2020 (quando aplicável)			
b.	Uso de hormônios em carne de aves (quando aplicável e opcional)			
c.	“Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde” – RDC nº 459/2020 – ANVISA			
d.	Inserção de CÓDIGO DE BARRAS com identificador (GTIN-13/antigo EAN-13 reconhecido pelo certificado de autenticidade validado pelo GS1®)			

Legenda: C = CONFORME; NC = NÃO CONFORME; NA = NÃO APLICÁVEL

ANEXO 07

PARECER TÉCNICO Nº _____ / _____

TERMO DE ANÁLISE E APROVAÇÃO DE DOCUMENTOS

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social:

Nome Fantasia:

CNPJ/CPF:

Endereço:

Bairro:

Município:

E-mail:

Inscrição Estadual:

Nº

CEP: 8XXXX-000

UF: PR

Telefone: (XX) X XXXX-XXXX

A partir da análise dos documentos solicitados para Registro de produtos no SIM/POA (ANEXO 02, ANEXO 6), Croquis e declarações pertinentes) o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

- ☐ A documentação foi analisada, está em conformidade com a legislação sanitária para registro de produtos e SATISFAZ as exigências.
- ☐ O memorial descritivo de processos de fabricação, de composição e de rotulagem são compatíveis com o processo produtivo.
- ☐ O croqui de rótulo segue as especificações pertinentes à legislação municipal.
- ☐ O *Check list* de rotulagem está em conformidade com o memorial descritivo dos processos de fabricação, composição e rotulagem.
- ☐ O produto indicado _____ segue as normas e regulamentos preconizados pelo SIM/POA e está APTO para produção e comercialização.

() DESFAVORÁVEL:

- ☐ A documentação foi analisada e NÃO SATISFAZ as exigências da legislação sanitária para registro de produtos.
- ☐ O memorial descritivo de processos de fabricação, de composição e de rotulagem NÃO SÃO COMPATÍVEIS com o processo produtivo.
- ☐ O croqui de rótulo está em DESACORDO com as especificações pertinentes à legislação municipal.
- ☐ O *Check list* de rotulagem está em DESACORDO com o memorial descritivo dos processos de fabricação, composição e rotulagem.
- ☐ O produto indicado _____ NÃO segue as normas e regulamentos preconizados pelo SIM/POA e está INAPTO para produção e comercialização.

OBS: Documentos pertinentes ao processo e observações em anexo.

TERMO DE ANÁLISE E APROVAÇÃO DE ROTULAGEM

nº 00X/20_____

RAZÃO SOCIAL:

NOME FANTASIA:

ENDEREÇO: Rua xxxxxxxxxxxx, s/n – BAIRRO, MUNICÍPIO-CE

CEP: XXXXXX-XXX

Telefone: (XX) XXXX-XXXX

CPF/CNPJ: XXXXXXXX

Registro SIM/POA: XXXX

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

PROTOCOLO Nº _____ em ____/____/2020.

DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE/EMBASAMENTO LEGAL:

Considerando ficam **APROVADOS** para comercialização no município de os produtos do estabelecimento, registrado sob **CNPJ** e inscrito no SIM/POA do município de, sob nº, conforme relação listada em anexo.

CONDICIONANTES:

1.

Município, -- de ----- de 20---.

Médico Veterinário

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POA) é **FAVORÁVEL** a fabricação dos seguintes produtos:

Produto (denominação de venda)	Nome padronizado	Categoria	Nº de Registro	Data de Aprovação

Cidade/estado, data, mês, ano.

FISCAL DE INSPEÇÃO

ANEXO 09

REQUERIMENTO PARA ALTERAÇÃO DE RÓTULO

Ao SIM/POA – Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Eu _____, RG n° _____,
_____, CPF n° _____ residente à
_____ cidade de _____ -
CE, na condição de responsável legal, **solicito** junto ao SIM/POA:

Alteração do Rótulo do produto registrado:

N° de registro do produto	Nome do produto	N° do protocolo

Justificativa da alteração:

--

Itens a serem modificados:

da pessoa jurídica ou pessoa física:

Razão Social/Nome: CNPJ ou CPF: CAD/PRO (quando produtor rural):

situada à:

Endereço: CEP: Município:
--

Para tanto, concordo em acatar todas as exigências constantes das Normas e Regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal /Produtos de Origem Animal – SIM/POA, bem como toda legislação pertinente.

Declaro para os devidos fins e efeitos legais que as informações acima descritas são verdadeiras.

Local e Data: _____
Nome Legível: _____
Assinatura: _____

ANEXO 10

REQUERIMENTO PARA CANCELAMENTO DE PRODUTO

Ao SIM/POA – Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Eu _____, RG
nº _____, CPF nº _____
residente à _____ cidade de
_____-CE, na condição de responsável legal, **solicito** junto ao
SIM/POA o:

CANCELAMENTO do produto abaixo:		
Nº de registro do produto	Nome do produto	Nº do protocolo

da pessoa jurídica ou pessoa física:

Razão Social/Nome:
CNPJ ou CPF:
CAD/PRO (quando produtor rural):

situada à:

Endereço:
CEP:
Município:

Para tanto, concordo em acatar todas as exigências constantes das Normas e Regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal – SIM/POA, bem como toda legislação pertinente.

Declaro para os devidos fins e efeitos legais que as informações acima descritas são verdadeiras.

Local e Data: _____

Nome Legível: _____

Assinatura: _____

ANEXO 11

CERTIFICADO DE APROVAÇÃO DE PRODUTO

O Serviço de Inspeção do município de _____ certifica que os produtos _____ abaixo listados, da empresa _____

_____, inscrita no CNPJ sob _____ o nº _____

_____, com registro de inspeção nº _____, localizada no endereço _____

_____, foram avaliados pelo Médico Veterinário de Inspeção _____, observando a conformidade do memorial descritivo de fabricação e rotulagem, quanto a atender os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), e legislação específica vigente de rotulagem.

Após avaliação, o Serviço de Inspeção Municipal é **FAVORÁVEL** a fabricação dos seguintes produtos:

Produto	Número de Registro	Data do Registro	Data da Alteração

Local, data.

Médico Veterinário do SIM/POA