



## INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO PARA REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- O formulário deve ser entregue em 2 vias .
- Pode ser preenchido digitalmente ou manuscrito em caligrafia legível.
- Todas as páginas devem ser assinadas pelo responsável técnico.
- Assinar com caneta azul.

### PÁGINA 1

#### IDENTIFICAÇÃO

*Número do SIM do estabelecimento:* Fornecido pelo SIM

*Número do registro de rótulo* com 4 dígitos começando pelo 0001

#### IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

*Razão social:* Nome completo do Estabelecimento conforme foi registrado.

*CNPJ ou IE –* colocar o número do registro da empresa, ou do Talão de produtor

*Classificação do Estabelecimento:* Conforme o decreto Municipal 10.682/2023.

#### NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

Marcar a opção correspondente

#### IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

*Nome do produto:* Usar a denominação de venda do RTIQ (regulamento técnico de identidade e qualidade) correspondente, e entre parênteses o Nome de Fantasia (se houver). Ex: Linguiça de carne suína (salsichão)

*Marca Comercial* ou Nome Fantasia: Nome da marca

#### CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E EMBALAGEM:

*Tipo de rótulo:* tipo de identificação que será utilizado: adesivo, papel, etc.

*Embalagem:* tipo de embalagem que será utilizado, primária, secundária.

*Conteúdo:* incluir em que porção/tamanho de embalagem/unidades que será vendido, ou que deve ser pesado em presença do consumidor

*Forma de indicação da data de fabricação:* como será marcada a Data de Fabricação (carimbo, impressa, etc) e o prazo de validade e indicação de lote.



## **PÁGINA 2**

### **COMPOSIÇÃO DO PRODUTO**

OBS: Sempre incluir em ordem decrescente de apresentação

*Matéria-Prima:* Toda a matéria utilizada para fabricação do referido produto (ex: Carne de bovino ( corte ), leite, ovos, etc) deve ser citada a quantidade em gramas, quilos ou litros e seu respectivo percentual no produto final.

*Ingredientes:* condimentos, corantes, conservantes, estabilizantes, fermentos, proteína texturizada de soja, água, etc.

Os ingredientes devem aparecer com seus quantitativos em quilos ou litros e seus respectivos percentuais. A formulação deve aparecer com a composição centesimal (fórmula aberta). A formulação de aditivos compostos também deve ser aberta.

### **ARMAZENAMENTO:**

Descrever onde e como será armazenada a matéria prima e acondicionado o produto final, (ex: caixa, prateleiras), sempre incluindo os limites de temperatura do ambiente de estocagem. Ex: armazenamento em câmaras frias, salas de cura, depósitos, etc.

### **MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO:**

Se é feito algum exame laboratorial e sua periodicidade (análise de água, análise microbiológica e físico-química do produto, etc). Obs.: as análises fiscais não são parte do controle de qualidade do estabelecimento.

### **TRANSPORTE:**

Se é feito em veículo com refrigeração, isotérmico ou outro meio de transporte e como ocorre esse transporte ( caixas brancas, caixas isotérmicas, etc).

## **PÁGINA 3**

### **PROCESSO DE FABRICAÇÃO**

Descrição **detalhada** de todo o processo de transformação da matéria-prima desde a sua recepção na agroindústria até a expedição do produto final embalado. Devem ser incluídas as temperaturas, tempo de cura (se for o caso), equipamentos e utensílios empregados, etc



#### **PÁGINA 4:**

O croqui de rótulo pode ser colado ou impresso no próprio formulário ou então anexado ao Registro do produto.

O responsável legal pelo estabelecimento deve assinar dando conformidade às informações.

#### **CONSIDERAÇÕES IMPORTANTES:**

Se houver emprego de aditivos, formulações de temperos, sais de cura, fermentos ou outros, deve ser anexada a ficha técnica desses produtos com a devida autorização para uso em produtos alimentícios pelo órgão competente, bem como sua composição centesimal.

Deve ser anexada a ficha técnica nutricional do produto, assinada pelo responsável pelas informações.

O formulário deve ser entregue assinado pelo RT e pelo responsável legal pelo estabelecimento. Lembramos que as informações fornecidas são de inteira responsabilidade do responsável legal e do RT.

Caso seja deferida a solicitação de registro de produto, o estabelecimento deve providenciar duas vias do rótulo em tamanhos e cores originais para avaliação.

Caso sejam solicitadas correções, podem ser entregues novamente somente as páginas que foram alteradas, em 2 vias.

Após o deferimento, uma via fica arquivada no SIM e a outra deve ser arquivada no estabelecimento.