

**SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, AQUICULTURA E PESCA****REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (1/3)****1. REQUERIMENTO****SR (º) DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUÁRIO,**

O ESTABELECIMENTO ABAIXO QUALIFICADO, ATRAVÉS DO SEU REPRESENTANTE LEGAL, REQUER QUE SEJA PROVIDENCIADO O ATENDIMENTO DA SEGUINTE SOLICITAÇÃO:

REGISTRO DE PRODUTO

ALTERAÇÃO DE MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO

ALTERAÇÃO DE RÓTULO

CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTO

*Assinale um x na opção desejada.

2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL / NOME DO PROPRIETÁRIO		CPF / CNPJ
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		REGISTRO NO SIM
ENDEREÇO COMPLETO		CEP
TELEFONE/FAX	E-MAIL	

MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO**3. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

NOME DO PRODUTO		
MARCA / NOME FANTASIA	Nº REGISTRO ANTERIOR	Nº REGISTRO DO PRODUTO
	Utilizar no caso de alteração de rótulo	

4. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

4.1. APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM Ex.: etiqueta interna, externa, impresso na embalagem	4.2. TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA Ex.: sacola plástica, potes, copos, garrafas plásticas
4.3. INDICAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE Ex.: Carimbo datador, impresso na embalagem	4.4. 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. Se as embalagens secundárias forem utilizadas para a venda diretamente ao consumidor, estas devem ser registradas. A isenção do registro das embalagens secundárias ocorre quando estas são utilizadas apenas para o transporte dos produtos.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, AQUICULTURA E PESCA****REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (2/3)****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:

Para produtos lácteos, descrever:

- Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados;
- 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; tempo x temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos cárneos, descrever:

- Desde a origem da carne (estabelecimentos de SIM, SIE ou SIF);
- 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.

Para produtos de abelhas, ovos e derivados, descrever:

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

Para pescados, descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (pesca extrativista ou aquicultura), recepção (vivo, fresco, resfriado ou congelado) e etapas de processamento (abate, lavagem, evisceração, remoção da pele, filetagem, posteamento, glazeamento etc.), incluindo as dependências e equipamentos, a temperatura das dependências e dos produtos ao longo das etapas de processamento, até o término do processamento, embalagem.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, AQUICULTURA E PESCA****REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (3/3)****7. ARMAZENAMENTO E VALIDADE**

Descrever as condições e as formas de armazenamento (prateleiras, estrados, paletes etc.), focando nas temperaturas das dependências (câmaras frias ou sala de armazenamento). Informar o prazo de validade que será determinado pelo estabelecimento.

8. CONTROLE DE QUALIDADE

Descrever todas as medidas de controle de qualidade que o estabelecimento adota; se possui programa específico de gestão da qualidade, e quais ferramentas de autocontrole são utilizadas (BPF, PPHO, PSO, APPCC). Exemplo: Frequência de análises dos produtos (físico-químicas e microbiológicas), etc.

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, sacos ou sacolas plásticas, etc.) 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

11. Anexar leiout do rótulo.