

<b>IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO – SIM</b>  <b>Registro de Produtos e Controle de Rótulos</b>	<b>PÁGINAS</b> <b>01 A 16</b>
--	----------------------------------

<b>CÓDIGO:</b>	<b>DATA DE EMISSÃO:</b>	<b>DATA DE VIGÊNCIA:</b>	<b>PRÓXIMA REVISÃO:</b>	<b>VERSÃO Nº.</b>
<b>03</b>	<b>17.04.2023</b>	<b>01.08.2023</b>	<b>ANUAL</b>	<b>01</b>

<b>ELABORADO POR:</b>	<b>DANIEL BAIA SINDEAUX</b> <b>(Médico Veterinário)</b>
-----------------------	--

<b>HOMOLOGADO POR:</b>	<b>BISMARCK BARROS BEZERRA</b> <b>(Presidente do CODESSUL)</b>
------------------------	---

## **REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS**

### **1. DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado.

DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 - Aprova Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

DECRETO Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020 – RIISPOA atualizado.

### **2. OBJETIVOS**

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização da rotulagem enviada ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, das empresas registradas, definindo a metodologia a ser utilizada. Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, afim de que não se perca o controle, bem como surjam problemas que facilmente poderiam ser evitados.

Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos aprovados ou registrados no SIM, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

### **3. APLICAÇÃO**

Este procedimento aplica-se a todas as empresas registradas no SIM, sendo que a documentação em duas vias, deve ficar arquivada uma na sede do SIM e outra na empresa.

### **4. USUÁRIOS PRINCIPAIS**

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico, responsável pelo SIM.

### **5. PROCEDIMENTO**

A função principal do registro de produtos e do controle de rótulos registrados é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle da logomarca do SIM.

## 6. REGISTRO DE PRODUTO

Entendendo-se como tal, a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos, do que trata o Título VII, Capítulo I, do RIISPOA.

### a. Avaliação de produto regulamentado:

- Todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos de fabricação e rotulagem (Modelo: ANEXO 01), os mesmos devem ser preenchidos pela empresa e entregues ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM em 02 vias para análise e aprovação.
- O Médico Veterinário responsável deverá fazer a avaliação seguindo legislação de rotulagem vigente e considerando RTIQs específicos, com preenchimento do formulário de check list de rotulagem (ANEXO 02) e dará o parecer final quanto ao registro do produto.
- Depois de avaliados e aprovados as cópias serão distribuídas uma na sede do SIM e a outra na empresa. Todas as cópias devem estar assinadas e rubricadas pelos representantes da empresa antes de entregar no serviço, o SIM fara sua avaliação e também deverá assinar e rubricar todas as páginas.
- Após aprovados, os produtos recebem um certificado de aprovação (Modelo: ANEXO 03), o qual deverá ser atualizado sempre que um novo produto for registrado ou alterado.

### b. Avaliação de produto não regulamentado:

- Os produtos que não possuem regulamento técnico de identidade e qualidade ou não estão previstos em outra legislação específica podem ser registrados pelo serviço de inspeção, desde que tenham embasamento técnico-científico, preservem os interesses do consumidor e atendam diretrizes padronizadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- Para a aprovação do produto não regulamentado a empresa deve encaminhar ao SIM, o memorial descritivo de fabricação e rotulagem,

juntamente com o laudo de análise Microbiológica, que atesta a inocuidade e Físico-química estabelecendo o padrão que deverá ser mantido.

- Posteriormente o Serviço de Inspeção encaminhará ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA para avaliação e aprovação final.

- c. **Frequência das atualizações:** Os memoriais devem ser atualizados sempre que houver alteração de processo de fabricação, alteração de croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos.

## 7. CONTROLE DE ROTULAGEM APROVADA

O controle de estoque de rótulos e embalagens deve ser realizado pelas empresas, as quais devem preencher mensalmente planilha de controle de rotulagem conforme modelo no ANEXO 04 ou similar, ficando disponível para a verificação do SIM sempre que solicitado.

O Serviço de Inspeção efetua o controle dos rótulos aprovados através da verificação in loco na empresa, onde deverá coletar e avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM. Em caso de constatação de não conformidades, o fiscal deve lavrar RNC. Dependendo da não conformidade encontrada, outras ações podem ser tomadas a juízo do SIM.

## 8. HISTÓRICO

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	17.04.2023	16	Criação do Documento

## 9. ANEXOS

## ANEXO 01

<b>MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL</b>
--

Sr. Fiscal, a firma abaixo qualificada, através do seu **Representante Legal e do seu Responsável Técnico**, requer que seja providenciado no **Serviço de Inspeção Municipal - SIM**, o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Nº SIM ESTABELECIMENTO	N.º SEQUENCIAL DO RÓTULO	DATA DE ENTRADA SIM	DATA DE APROVAÇÃO SIM

<b>IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b>
---

RAZÃO SOCIAL:			
C.N.P.J. :	INSCRIÇÃO PROD.RURAL:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO:
ENDEREÇO:			
BAIRRO:	CEP :	MUNICÍPIO:	UF:
FONE:	FAX:	EMAIL:	

<b>NATUREZA DA SOLICITAÇÃO</b>
--------------------------------

<input type="checkbox"/> REGISTRO
<input type="checkbox"/> REGISTRO DE PRODUTO NÃO REGULAMENTADO
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO
<input type="checkbox"/> ADIÇÃO DE RÓTULOS

<b>IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>
---------------------------------

NOME:	MARCA:	
<b>CARACTERÍSTICA DO RÓTULO</b>	<b>CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	<b>CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b>
<input type="checkbox"/> IMPRESSO NA EMBALAGEM	<input type="checkbox"/> METAL	<input type="checkbox"/> AUSÊNCIA DE EMBALAGEM
<input type="checkbox"/> ETIQUETA ADESIVA	<input type="checkbox"/> VIDRO	<input type="checkbox"/> PAPELÃO

<input type="checkbox"/> ETIQUETA AFIXADA (grampeada ou amarrada)	<input type="checkbox"/> ISOPOR	<input type="checkbox"/> PLÁSTICO
<input type="checkbox"/> ETIQUETA LACRE	<input type="checkbox"/> PAPEL	<input type="checkbox"/> OUTROS: _____
<input type="checkbox"/> GRAVADO EM RELEVO	<input type="checkbox"/> ENVOLTÓRIO NATURAL/ARTIFICIAL	
<input type="checkbox"/> LITOGRAFADO/ GRAVADO A QUENTE	<input type="checkbox"/> PLÁSTICO	
<input type="checkbox"/> OUTROS: _____	<input type="checkbox"/> OUTROS: _____	

**CONTEÚDO: PESO/VOLUME**

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO:	UNIDADE DE MEDIDA:

**FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE**

DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE:  dd/mm/aa ou dd/mm/aaaa	LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO:
--	-----------------------------

**FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE**

<input type="checkbox"/> DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE	INFORMAÇÃO DE COMO É EXPRESSO/COMPOSTO O LOTE DE PRODUÇÃO:
<input type="checkbox"/> NUMERO SEQUENCIAL (1,2,3...)	OUTRO:

**COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Ordem decrescente)**

MATÉRIA PRIMA	Kg ou L	%
SUBTOTAL		
INGREDIENTES / ADITIVOS (Função, Nome e INS)		
*quando os aditivos estiverem em mix, a empresa deve obrigatoriamente descrever cada ingrediente do mix separadamente, apresentando a quantidade e a porcentagem isolada de cada um dos ingredientes do mix. Para descrição na lista de ingredientes (ordem decrescente) os ingredientes adicionados mais de uma vez devem ser somados.	Kg ou L	%
SUBTOTAL		
<b>TOTAL</b>		

Lista de ingredientes: \*mencionar conforme a lista de ingredientes no rótulo.

**PROCESSO DE PRODUÇÃO** \*mencionar localização e tipos de equipamentos, tempo e temperatura de todas as etapas da produção. De acordo com a legislação. Descrever as temperaturas dos produtos e as temperaturas dos locais aonde são manipulados. Informar a referência legal do produto (RTIQ, Decretos, etc.)

**MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISES DE CONTROLE MICROBIOLÓGICO E FÍSICO QUÍMICO:**

**SISTEMA DE EMBALAGEM (ENVASAMENTO) E ROTULAGEM** \*descrever o método de embalagem primária: embalagem a vácuo, selado a quente, atmosfera modificada, embalagem termoencolhível.

**ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM** \*(Mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento)

**MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR** \*(Mencionar o tipo de veículo, forma de acondicionamento, temperatura do produto e do ambiente onde é transportado)

**AUTENTICAÇÃO (Assinatura e Carimbo)**

DATA	RESPONSÁVEL LEGAL	RESPONSÁVEL TÉCNICO

**RECEBIMENTO PARA APROVAÇÃO (Assinatura e Carimbo)**

DATA	RESPONSÁVEL DO SIM

**PARECER TÉCNICO \*(Mencionar se está APROVADO ou REPROVADO, caso reprovado descrever o motivo)**

**(02 VIAS, ORIGINAIS)**

**ANEXO: MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO (Arte Gráfica) e da embalagem secundária (quando existente).**



## ANEXO 02

### CHECK LIST DE AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM

Este *Check List* visa montar um roteiro de informações para análise e aprovação de rótulos para o SIM/POA. Para preenchimento do *check list* deverá ser consultada a legislação vigente.

**Forma de preenchimento:** **C** = Conforme **NC** = Não Conforme **NA** = Não se aplica.  
Quando houver uma não conformidade, esta deve ser descrita no parecer técnico.

**Estabelecimento:**

**Nº Registro SIM:**

**Produto:**

**Nº Registro Produto:**

#### 1. Identificação do Estabelecimento Responsável:

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	A Razão Social está conforme CNPJ. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	Consta CNPJ. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	O endereço está completo, especificando município e Estado. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
4	Consta a classificação do estabelecimento de acordo classificação oficial. (Legislação municipal)	( ) C ( ) NC ( ) NA
5	Possui Informações do Importador. (quando aplicável)	( ) C ( ) NC ( ) NA
6	Consta a Marca Comercial do produto. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
7	Consta a expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA" (Decreto 7.212 de 15/06/2010 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
8	Estabelecimento de origem de produto já inspecionado ou fracionado, mantém a rotulagem ou identificação de origem. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
9	Consta a expressão "Fabricado por" e quando aplicável "Distribuído por". (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
10	Consta Nº da Inscrição Estadual (IE). (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
11	Consta Nº do telefone para contato ou SAC. (Decreto 6.523 de 31/07/08)	( ) C ( ) NC ( ) NA

#### 2. Nomenclatura oficial do Produto:

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	Consta denominação de venda oficial, no painel principal do rótulo, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. (RTIQ do produto; Resolução 1/2003 MAPA; IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	A nomenclatura oficial do produto está em destaque, igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	Informa o tipo de apresentação (resfriado, congelado) ao final da nomenclatura oficial no caso de embutidos cárneos.	( ) C ( ) NC ( ) NA

	Ex.: LINGUIÇA MISTA CONGELADA; CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – PICANHA;	
4	Informa o termo “temperada” e/ou “recheada” para carnes. (IN nº 17 DE 29/05/2018 MAPA); Exemplo: Carne Congelada Temperada Recheada de Suíno sem Osso – Picanha.	( ) C ( ) NC ( ) NA
5	Uso do nome regional entre parênteses, após nome oficial, exclusivo para carnes. (Resolução 1/2003 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
6	Forma de apresentação do produto na embalagem (Fatiado, Picado, moído), não podendo constar na nomenclatura oficial quando não estiver previsto em RTIQ;	( ) C ( ) NC ( ) NA
7	Apresenta a expressão “Tipo”, quando aplicável (RDC nº 123 de 13/05/2004 ANVISA)	( ) C ( ) NC ( ) NA

### 3. Listagem de Ingredientes:

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	Consta a fórmula de composição de acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Rotulagem. (RDC nº 259/2002 ANVISA; IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	Apresenta os ingredientes em ordem decrescente de proporção.	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	Declara a água como ingrediente, quando esta é utilizada.	( ) C ( ) NC ( ) NA
4	Declara e identifica os Aditivos utilizados, listados depois dos demais ingredientes (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
5	A concentração de aditivos respeita os limites estabelecidos (IN nº 14, 03/06/2019, RDC nº 272, 14/03/2019 e RTIQ)	( ) C ( ) NC ( ) NA
6	O uso de corante Tartrazina (INS 102) esta de acordo com a RDC 340/2002 ANVISA.	( ) C ( ) NC ( ) NA
7	Adição de aromas: em acordo com o Informe Técnico nº 26 da ANVISA (2007).	( ) C ( ) NC ( ) NA
8	Consta a Expressão “Colorido Artificialmente” (Port. ANVISA 1.004 DE11/12/98)	( ) C ( ) NC ( ) NA
9	Consta a Expressão “Aromatizado Artificialmente” (Port. ANVISA 1.004 DE11/12/98)	( ) C ( ) NC ( ) NA
10	Contém substâncias alergênicas. “Alérgicos: seguido do nome“... (RDC nº 26/2015 ANVISA)	( ) C ( ) NC ( ) NA

### 4. Conteúdo (Volume/Peso):

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	Indicação está localizada no painel principal em contraste com o fundo (para fácil visualização)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto. (Regulamento Técnico Metrológico Portaria INMETRO nº157/2002, tabela II)	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	Contém as expressões “PESO LÍQUIDO”, “CONTEÚDO LÍQUIDO”, etc. (Regulamento Técnico Metrológico Portaria INMETRO nº 157/2002)	( ) C ( ) NC ( ) NA
4	Quando não apresenta a quantidade, conta a expressão “DEVE	( ) C ( ) NC ( ) NA

	SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR” e peso da embalagem. (Portaria INMETRO nº 25/1986; Decreto 9.013 de 26/03/2017)	
5	Consta “PESO DA EMBALAGEM”, exceto para pré-medidos. (Portaria 25/1986 e 19/1997 - INMETRO)	( ) C ( ) NC ( ) NA
6	Carne moída para varejo conteúdo máximo 1kg. Para venda institucional poderão ser admitidas embalagens superiores a 1 Kg, sendo que a espessura deve ser igual ou menor a 15 cm não sendo permitida a venda no varejo. (IN nº 83, 21/11/2003 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
7	Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga. (Portaria nº 153/2008 INMETRO)	( ) C ( ) NC ( ) NA

### 5. Conservação do Produto:

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	Consta informação de temperaturas máxima e mínima de conservação. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	Consta temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ). Ex. Mantenha congelado de .... a ....; Mantenha refrigerado de .... a.....; Manter sob temperatura ambiente. (Decreto 9.013 de 29/03/2017)	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	Informa a conservação doméstica para congelados (temperatura X validade).	( ) C ( ) NC ( ) NA
4	Consta prazo de validade e temperatura de conservação após abertura da embalagem. (RDC nº 259 da ANVISA (2002)	( ) C ( ) NC ( ) NA

### 6. Data de Fabricação, Validade e Lote:

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	Consta local para a indicação da data de fabricação e lote. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	Consta o prazo de validade (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	Avaliação do formato de apresentação dos caracteres. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA

### 7. Identificação de Registro no Serviço Oficial de Inspeção:

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	Carimbo conforme os modelo oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM. (Decreto Municipal)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	Tamanho do carimbo do SIM consta de acordo com o volume de produto acondicionado. (Decreto Municipal)	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	Consta a expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas corretas “Registro na Secretaria Municipal de Agricultura.... , SIM sob nº_____/_____” (Decreto Municipal)	( ) C ( ) NC ( ) NA
4	Para comercialização consorcial seguir Instrução Normativa do MAPA nº 29 de 23/04/2020:	
4.1	Identificação do consórcio com letras maiúsculas com fonte em Negrito, na forma <b>CODESSUL-CE</b> , com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca do Serviço de Inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca; Recomenda-se também	( ) C ( ) NC ( ) NA

	colocar a logomarca do Consórcio.	
4.2	Denominação do consórcio, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e o endereço localizados logo abaixo da sigla, com letra de Fonte Times New Roman, maior ou igual a 1 mm (milímetro) e legível, conforme abaixo: <i>Consórcio de Desenvolvimento da Região do Sertão Central Sul - CODESSUL</i> <i>CNPJ: 08.873.411/0001-01</i> <i>Centro de Eventos, Praça São Sebastião, sn – Centro – 63.600-000 SENADOR POMPEU/CE</i> <i>Data do cadastro no e-SISBI: ____/____/____.</i>	( ) C ( ) NC ( ) NA
4.3	Consta código de barras do produto.	( ) C ( ) NC ( ) NA
5	Registro único: para cortes cárneos diferentes, e ou mesmo produto com pesos diferentes. EX.: Queijo mussarela – pesos líquidos 150g, 200g, 500g.	( ) C ( ) NC ( ) NA
6	Nos casos Aderidos as SISBI, consta logotipo do Selo SISBI seguindo padrão regulamentado (IN 02 de 12/02/2009 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA

### 8. Informação Nutricional:

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	Consta Informação Nutricional (RDC nº 360 de 23/12/2003 ANVISA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	A Tabela Nutricional se apresenta de acordo com os modelos aprovados pela RDC nº 360, 23/12/2003 (vertical ou linear);	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	É declarado o valor energético e os nutrientes obrigatórios: Proteínas, Carboidratos, Gorduras e Fibra Alimentar em gramas(g); e Sódio e miligramas(mg). (RDC nº 360 de 23/12/2003 ANVISA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
4	Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela RDC nº 360, 23/12/2003;	( ) C ( ) NC ( ) NA
5	Informação de porção e medida caseira de acordo com a RDC nº 359, 23/12/2003;	( ) C ( ) NC ( ) NA
6	Informação Nutricional Complementar (INC) de acordo com a RDC Nº 54, 12/11/2012; Verificar se comparativo ou absoluto, light, magro, vitaminado, baixo em gorduras, entre outros.	( ) C ( ) NC ( ) NA
7	Alimentos para dietas com restrição - "DIET"; Alimentos especialmente formulados para atender necessidades de pessoas em condições metabólicas específicas, por exemplo: diabéticos, gestantes, entre outros. (Portaria nº 29, 03/01/1998)	( ) C ( ) NC ( ) NA

### 9. Dizeres e ou Informações Obrigatórias do Produto:

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	"CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN" para todos, em destaque, nítido e de fácil leitura. (LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003; RDC nº 40 de 08/02/2002 ANVISA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	Consta a expressão "Contém Lactose". (RDC nº 136 de 08/02/2017 ANVISA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	Consta a expressão "Contém Alergênicos". (RDC nº 26 de 02/07/2015 ANVISA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
4	Carnes e miúdos de aves: instruções de preparo. (RDC nº 13,	( ) C ( ) NC ( ) NA

	02/01/2001)	
5	Carne moída: “PROIBIDO O FRACIONAMENTO” “PROIBIDA A VENDA NO VAREJO” (>1Kg). (IN nº 83, 21/11/2003)	( ) C ( ) NC ( ) NA
6	Mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve ser seguida a orientação do item 2.4 da Resolução RDC nº. 2/2007.	( ) C ( ) NC ( ) NA
7	Indicar no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: CONTÉM GORDURA VEGETAL - quando aplicável. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
8	Leites: Avisos Importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006)	( ) C ( ) NC ( ) NA
9	Dizeres Obrigatórios Bebidas Lácteas (RTIQ – IN nº 16, 23/08/2005)	( ) C ( ) NC ( ) NA
10	Doce de Leite “exclusivo para uso industrial” (Portaria nº 354, 04/09/1997)	( ) C ( ) NC ( ) NA
11	Instruções de preparo (instrução para descongelamento ou tamento adequado). (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
12	Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC nº 35, 17/06/2009)	( ) C ( ) NC ( ) NA
13	Nomenclatura de ovos (Resolução nº 1, de 9 de Janeiro de 2003)	( ) C ( ) NC ( ) NA
14	Na rotulagem do mel deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade”. (Decreto 9.013 de 29/03/2017)	( ) C ( ) NC ( ) NA
15	Mel de uso industrial: deve conter a expressão “PROIBIDA A VENDA FRACIONADA” . (Decreto 9.013 de 29/03/2017)	( ) C ( ) NC ( ) NA
16	A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes. (Decreto 9.013 de 29/03/2017)	( ) C ( ) NC ( ) NA
17	Quantidade de água adicionada for superior a 3%, deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem. (Decreto 9.013 de 29/03/2017)	( ) C ( ) NC ( ) NA
18	Expressões em destaque para alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto, no painel principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico".	( ) C ( ) NC ( ) NA
19	Uso do símbolo transgênico conforme Portaria ANVISA n. 2658, de 22 de dezembro de 2003.	( ) C ( ) NC ( ) NA

#### 10. Dizeres, Informações e Imagens não Permitidas:

1	Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	Informações que induza ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade, etc. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	Atribuição de efeito não comprovado. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA

4	Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
5	Atribuir propriedades terapêuticas ou medicinais. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
6	Que faça alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais;	( ) C ( ) NC ( ) NA
7	Não pode deixar de informar “IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA”, quando aplicável – (LEI nº 8078, 11/09/1990, art. 37);	( ) C ( ) NC ( ) NA
8	Leites (Lei 11265/2006)	( ) C ( ) NC ( ) NA

### 11. Embalagem Secundária:

1	Consta Identificação do estabelecimento produtor	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	Consta Nomenclatura oficial do produto	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	Consta conteúdo e peso da embalagem	( ) C ( ) NC ( ) NA
4	Consta temperatura de conservação do produto (máxima e mínima)	( ) C ( ) NC ( ) NA
5	Consta Data de fabricação, prazo de validade e lote	( ) C ( ) NC ( ) NA
6	Consta Classificação de registro	( ) C ( ) NC ( ) NA
7	Consta expressão “Indústria Brasileira”	( ) C ( ) NC ( ) NA
8	Consta Carimbo – Modelo do SIM	( ) C ( ) NC ( ) NA
9	Ortografia correta, unidades de medida oficiais e tamanho da letra	( ) C ( ) NC ( ) NA
10	Consta Logotipo do SISBI, quando aplicável	( ) C ( ) NC ( ) NA

### 12. Memorial Descritivo de Rotulagem

1	Os campos obrigatório foram preenchidos adequadamente.	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	O processo descrito atendem aos regulamentos oficiais específicos.	( ) C ( ) NC ( ) NA
4	As páginas estão devidamente assinadas pelos responsáveis.	( ) C ( ) NC ( ) NA
5	Apresenta anexo, croqui do rótulo impresso para avaliação..	( ) C ( ) NC ( ) NA

### PARECER TÉCNICO:

DATA:	Assinatura do Representante da Empresa:	Carimbo e Assinatura do Médico Veterinário do SIM:



## ANEXO 03

**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

## ANEXO 04

**CONTROLE DE ROTULAGEM**

Realizado pela empresa, MENSALMENTE, onde deve apontar a entrada, descartes, saída e realizar a contagem do estoque de quantidade de rótulos disponíveis na unidade com o registro do SIM.

**Estabelecimento:****Nº Registro SIM:****Identificação Rótulo Produto:**

Data	Compra		Saída de estoque	Descartes	Estoque
	nº NF	Quantidade			
<b>TOTAL</b>					

---

ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL