

<b>IT – INSTRUÇÃO TRABALHO</b> <b>REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS</b>				<b>Páginas:</b> <b>01 a 17</b>
<b>Código:</b> 03	<b>Data de Emissão:</b> 01/04/2020	<b>Data de Vigência:</b> 01/06/2020	<b>Próxima Revisão:</b> Anual	<b>Versão n°:</b> 04
<b>Elaborado por:</b>		<b>Homologado por:</b>		
Isis Burtet Jankus Médico Veterinário		Carla Fernanda Sandri Diretora do Programa SUASA		
Rafael Dal Ri Segatto Médico Veterinário				
Jacimar Welter Médico Veterinário				
Data: ____/____/____		Data: ____/____/____		

## **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 o Novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

### **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 e SISBI.

## 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 Decreto 9.013.

- a. **Avaliação dos Memoriais Descritivos:** 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 entregues ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM em 02 vias. O Médico Veterinário responsável deve fazer a avaliação conforme a legislação pertinente especificada através do 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 ao entregar no serviço, o SIM fará 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:** destinado a avaliação de produtos que não possuem regulamento técnico de identidade e qualidade – RTIQ. Para a aprovação do produto não regulamentado deve ser encaminhado o memorial descritivo de fabricação e rotulagem, juntamente com o laudo de análise Microbiológica, que atesta a inocuidade e Físico químico estabelecendo o padrão que deverá ser mantido. Os produtos que possuem legislação internacional, devem anexar a mesma ao processo. Posteriormente a avaliação e aprovação pelo SIM, a documentação é enviada ao CONSAD que encaminhará ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA para aprovação final.

- c. **Avaliação da inocuidade e qualidade do produto para produção:** após a avaliação e aprovação do memorial e do rótulo, o fiscal do SIM deve efetuar análise oficial microbiológica e físico-química. Caso o resultado da análise não atenda aos padrões estabelecidos na legislação, o fiscal deverá toar as ações fiscais conforme descrito na IT 05 – Análises Físico Química e Microbiológica de Alimentos e Água, item 10.
- d. **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 Serviço de Inspeção de Municipal – SIM efetua o controle o 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.

A verificação é realizada trimestralmente e o SIM deve dispor de registros auditáveis para comprovação. 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.

<b>VERSÃO</b>	<b>DATA</b>	<b>PÁGINAS</b>	<b>NATUREZA DA MUDANÇA</b>
01	25/05/2015	16	Criação do Documento
02	01/07/2016	14	Atualização
03	01/05/2018	14	Atualização
04	01/01/2020	17	Atualização

## 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 <b>Representante Legal e do seu Responsável Técnico</b> , requer que seja providenciado no <b>Serviço de Inspeção Municipal - SIM</b> , 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:	
CARACTERÍSTICA DO RÓTULO	CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA	CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA:	
<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...)	

**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.

--

<p>PROCESSO DE FABRICAÇÃO*mencionar local tipo de equipamento, 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.</p>		
<p>MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISES DE CONTROLE MICROBIOLÓGICO E FÍSICO QUÍMICO</p>		
<p>SISTEMA DE EMBALAGEM (ENVASAMENTO) E ROTULAGEM *descrever o método de embalagem primária: embalagem a vácuo, selado a quente, atmosfera modificada, embalagem termoencolhível</p>		
<p>ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM *(Mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento)</p>		
<p>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)</p>		
<p><b>AUTENTICAÇÃO (Assinatura e Carimbo)</b></p>		
<p>DATA</p>	<p>RESPONSÁVEL LEGAL</p>	<p>RESPONSÁVEL TÉCNICO</p>



<b>APROVAÇÃO (Assinatura e Carimbo)</b>		
DATA	RESPONSÁVEL DO SIM	
<b>PARECER TÉCNICO *(Mencionar se está APROVADO ou REPROVADO, caso reprovado descrever o motivo)</b>		

**(02 VIAS, ORIGINAIS)**

<b>ANEXO: MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO (Arte Gráfica) e da embalagem secundária (quando existente).</b>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------

## ANEXO 02

### **CHECK LIST DE ROTULAGEM**

Este *Chek List* tem objetivo de organizar um roteiro de informações para elaboração, análise e aprovação de rótulos para o SIM/POA. Para preenchimento do *check list* deverá ser consultada a legislação vigente e/ou um profissional SIM.

**Forma de preenchimento:** C = Conforme    NC = Não Conform    NA = Não se aplica.

Quando houver uma não conformidade, esta deve ser descrita no parecer técnico.

**Produto:**

**NºRegistro Produto:**

**NºRegistro SIM:**

#### **1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR:**

- A. ( ) Razão Social ou Nome completo (conforme CNPJ ou CPF);
- B. ( ) Endereço completo;
- C. ( ) Classificação do estabelecimento no registro do Serviço de Inspeção (Lei Municipal);
- D. ( ) CNPJ ou CPF;
- E. ( ) Informações do Importador (quando aplicável);
- F. ( ) Marca Comercial;
- G. ( ) Autorização do uso da marca;
- H. ( ) Expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA”;
- I. ( ) Estabelecimento de origem de produto já inspecionado ou fracionado, manter a rotulagem ou identificação de origem;
- J. ( ) “Fabricado por” e “Distribuído por” (quando aplicável);
- K. ( ) Nº da Inscrição Estadual (IE);
- L. ( ) Nº do telefone para contato ou SAC (conforme Dec. 6523/08).

#### **2. NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO**

- A. ( ) Denominação de venda oficial (RTIQ ou Resolução 1/2003 -MAPA);
- B. ( ) Informar o tipo de apresentação (resfriado, congelado) ao final da nomenclatura oficial no caso de embutidos cárneos. Ex.: LINGUIÇA MISTA CONGELADA; CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – PICANHA;
- C. ( ) Informar o termo “temperada” e/ou “recheada” para carnes (conforme IN nº 17/2018); seguindo o exemplo: Carne Congelada Temperada Recheada de Suíno sem Osso – Picanha;
- D. ( ) Uso do nome regional entre parênteses, após nome oficial, exclusivo para cárneos (Resolução 1/2003 MAPA);
- E. ( ) Forma de apresentação do produto na embalagem (Fatiado, Picado, moído), não podendo constar na nomenclatura oficial quando não estiver previsto em RTIQ;
- F. ( ) Localizado no painel principal;

- H. ( ) Em destaque, Igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca (IN 22/2005);
- I. ( ) Em Caixa Alta e Negrito, Uniforme e sem intercalação;
- J. ( ) Expressão “Tipo”, quando aplicável (RDC nº 123/2004 ANVISA);

### **3. LISTA DE INGREDIENTES**

- A. ( ) De acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Rotulagem (RDC nº 259/2002 ANVISA);
- B. ( ) Apresentar os ingredientes em ordem decrescente de proporção;
- C. ( ) Declarar a água como ingrediente, quando utilizá-la;
- D. ( ) Declarar e identificar os Aditivos, listados depois dos demais ingredientes;
- E. ( ) Informar a função tecnológica principal, o nome e o número de INS dos aditivos;
- F. ( ) A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (IN nº 14, 03/06/2019, RDC nº 272, 14/03/2019 e RTIQ);
- G. ( ) O uso de corante Tartrazina (INS 102) deverá estar de acordo com a RDC 340/2002 ANVISA;
- H. ( ) Contém substâncias alergênicas. “Alérgicos: seguido do nome“ (RDC nº 26/2015 ANVISA).
- I. ( ) De acordo com o Regulamento Técnico de Aditivos Aromatizante (RDC Nº 2, DE 15 DE JANEIRO DE 2007 ANVISA).
- J. ( ) Fichas técnicas dos aditivos anexadas ao memorial: verificar relação de ingredientes informados e suas quantidades, alergênicos, transgênicos e demais informações importantes.

### **4. CONTEÚDO (VOLUME/PESO)**

- A. ( ) Localizado no painel principal em contraste com o fundo (fácil visualização);
- B. ( ) Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto; (Regulamento Técnico Metrológico Portaria INMETRO nº157/2002, tabela II);
- C. ( ) Precedido das expressões “PESO LÍQUIDO”, “CONTEÚDO LÍQUIDO”, etc; (Regulamento Técnico Metrológico Portaria INMETRO nº 157/2002);
- D. ( ) Queijos sem peso padronizado: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR” e peso da embalagem; Portaria INMETRO nº 25/1986;
- E. ( ) Produtos Cárneos: Peso líquido no ponto de venda (Venda por Peso); (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997);
- F. ( ) Produtos cárneos com perda de peso por desidratação: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”; (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997);

- G. ( ) “PESO DA EMBALAGEM” , exceto para pré-medidos (Portaria 25/1986 e 19/1997 - INMETRO);
- H. ( ) 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);
- I. ( ) Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga (Portaria nº 153/2008 INMETRO).

## **5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO**

- A. ( ) Informação de temperaturas máxima e mínima de conservação (IN 22/2005 MAPA);
- B. ( ) Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ);
- C. ( ) Informar a conservação doméstica para congelados (temperatura X validade);
- D. ( ) Prazo de validade e temperatura de conservação após abertura da embalagem; RDC nº 259 da ANVISA (2002).

## **6. DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE**

- A. ( ) Formato de apresentação dos caracteres;(IN 22/2005 MAPA);
- B. ( ) Data de fabricação (IN 22/2005 MAPA);
- C. ( ) Prazo de validade (uma das expressões padronizadas pela IN22/2005 MAPA);
- E. ( ) Lote (Ex: L (código), Validade/L, ou Data de Fabricação/L) RDC nº 259 da ANVISA (2002).

## **7. IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO**

- A. ( ) Carimbos conforme os modelo oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM (Decreto Municipal);
- B. ( ) Tamanho do carimbo do SIM de acordo com o volume de produto acondicionado (Decreto Municipal):
- Produtos de peso até 1Kg: 2,5cm de diâmetro; forma circular;
  - Produtos de peso acima 1Kg: 3,5cm de diâmetro; forma circular;
- C. ( ) Dimensões do logotipo do SISBI de acordo com o Ofício Circular Nº 01/2011/DIPOA/SDA:
- 1,5cm de comprimento: embalagens com superfície igual ou menor a 10cm<sup>2</sup>;
  - 3cm de comprimento: embalagens de peso até 2Kg;
  - 4,5cm de comprimento: embalagens de peso superior a 2Kg até 5Kg;
  - 6cm de comprimento: embalagens de peso superior a 5Kg até 10Kg;
  - 15cm de comprimento: embalagens de peso superior a 10Kg;
  - 6cm de comprimento: para etiquetas-lacre de carcaça e caminhões tanque;
  - O texto da logomarca SISBI/POA deverá ser aplicado quando as dimensões são iguais ou maiores que 4,5cm de comprimento;

- D. ( ) Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas correta “REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOB Nº \_\_\_/\_\_\_”
- E. ( ) Comercialização Consorcial conforme Resolução Administrativa do CONSAD nº 12 e 13/2020:
- 1. Identificação do consórcio com letras maiúsculas, na forma 'CONSAD – SC, RS, PR', devendo estar posicionada logo abaixo do carimbo do serviço de inspeção, conforme modelos abaixo:
    - Modelo 01 – produtos até 1 Kg: Fonte da letra Times New Roman, negrito, cor preta, tamanho de letra mínimo de 10.
    - Modelo 02 – com mais de 1 Kg: Fonte da letra Arial, negrito, cor preta, tamanho de letra mínimo de 12.
  - 2. A denominação do consórcio, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e o endereço do CONSAD devem estar localizados logo abaixo da sigla (CONSAD – SC, RS, PR), com letra de Fonte Times New Roman, maior ou igual a 1 mm (milímetro) e legível, conforme abaixo: Consórcio Interestadual e Intermunicipal de Municípios de SC, PR e RS de Segurança Alimentar, Atenção a Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local. CNPJ: 07.242.972/0001-31. Rua Odilon Cairo de Oliveira, 515 - Bairro São Gotardo - São Miguel do Oeste/SC. Data do cadastro no e-SISBI: 12/03/2020.
  - 3. Código de barras do produto, quando a empresa possuir (item facultativo).
- F. ( ) Registro único: para cortes cárneos diferentes, e ou mesmo produto com pesos diferentes; EX.: Queijo mussarela – pesos líquidos 150g, 200g, 500g.

## 8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

- A. ( ) 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, 23/12/2003);
- B. ( ) Uso da Tabela Nutricional Simplificada; “Não contém quantidade significativa de.... (Nutrientes obrigatórios);
- C. ( ) As cifras e as unidades de medida deverão ser declaradas de acordo as disposições da RDC nº 360, 23/12/2003;
- D. ( ) Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela RDC nº 360, 23/12/2003;
- E. ( ) A Tabela Nutricional deverá ser apresentada de acordo com os modelos aprovados pela RDC nº 360, 23/12/2003 (vertical ou linear);
- F. ( ) Informação de porção e medida caseira de acordo com a RDC nº 359, 23/12/2003;
- G. ( ) 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.

- H. ( ) Alimentos para dietas com restrição - “DIET” (Portaria nº 29, 03/01/1998); Alimentos especialmente formulados para atender necessidades de pessoas em condições metabólicas específicas, por exemplo: diabéticos, gestantes, entre outros.

### 9. DIZERES E OU INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DO PRODUTO

- A. ( ) “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);
- B. ( ) Carnes e miúdos de aves: instruções de preparo – RDC nº 13, 02/01/2001;
- C. ( ) Carne moída: “PROIBIDO O FRACIONAMENTO” “PROIBIDA A VENDA NO VAREJO” (>1Kg) - IN nº 83, 21/11/2003;
- D. ( ) Corantes artificiais: expressão "Colorido Artificialmente" – Decreto nº 986, 21/10/1969;
- E. ( ) Adição de aromas: em acordo com o Informe Técnico nº 26 da ANVISA (2007), conforme tabela:

Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Painel Principal	Painel Principal
Definir / Conferir sabor a um alimento	Natural	Sabor ...	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de ...	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Sabor...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor não específico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina o item 6.2.4 da Resolução RDC nº. 259/2002.		

- F. ( ) 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;
- G. ( ) 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) - (IN22/2005);
- H. ( ) Leites: Avisos Importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006);
- I. ( ) Dizeres Obrigatórios Bebidas Lácteas (RTIQ – IN nº 16, 23/08/2005);
- J. ( ) Dizeres iogurte (RTIQ – IN nº 46, 23/10/2007), entre outras informações;
- K. ( ) Doce de Leite “exclusivo para uso industrial” (Portaria nº 354, 04/09/1997);
- L. ( ) Instruções de preparo (instrução para descongelamento ou tamentamento adequando – IN22/2005);
- M. ( ) Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC nº 35, 17/06/2009);
- N. ( ) Nomenclatura de ovos (Resolução nº 1, de 9 de Janeiro de 2003);
- O. ( ) “Contém Lactose” (Lei nº 13.305, de 4 de Julho de 2016).

- P. ( ) Na rotulagem do mel deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade” (RIISPOA, Art. 460).
- Q. ( ) Mel de uso industrial: deve conter a expressão “PROIBIDA A VENDA FRACIONADA” (RIISPOA, Art.461)
- R. ( ) A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes (RIISPOA, Art. 456).
- S. ( ) Quantidade de água adicionada for superior a 3%,deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem (RIISPOA, Art. 456).
- T. ( ) 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".
- U. ( ) Uso do símbolo transgênico conforme Portaria ANVISA n. 2658, de 22 de dezembro de 2003.

#### **10. DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS.**

- A. ( ) Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente; (IN 22/2005 MAPA);
- B. ( ) Que induza ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade, etc.;(IN 22/2005 MAPA);
- C. ( ) Atribuição de efeito não comprovado; (IN 22/2005 MAPA);
- D. ( ) Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto;(IN 22/2005 MAPA);
- E. ( ) Atribuir propriedades terapêuticas ou medicinais; (IN 22/2005 MAPA);
- F. ( ) Que faça alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais;
- G. ( ) Informar “IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA”, quando aplicável – (LEI nº 8078, 11/09/1990, art. 37);
- H. ( ) Leites (Lei 11265/2006).

#### **11. ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA**

- A. ( ) Ortografia revisada e na língua oficial do país;
- B. ( ) Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades - SI) e Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos (Resolução nº 12, 12/10/1988 do CONMETRO);
- C. ( ) Tamanho da letra igual ou maior que 1mm conforme RDC nº 259 da ANVISA (2002), exceto para indicação de conteúdos líquidos, conforme Portaria INMETRO nº 157/2002.

## 12. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

- A. ( ) Identificação do estabelecimento produtor;
- B. ( ) Nomenclatura oficial do produto;
- C. ( ) Conteúdo e peso da embalagem;
- D. ( ) Temperatura 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 – Modelo do SIM;
- I. ( ) Ortografia correta, unidades de medida oficiais e tamanho da letra;
- J. ( ) Logotipo do SISBI, quando aplicável.

## 13. MEMORIAL DESCRITIVO DE ROTULAGEM

- A. ( ) Todos os campos obrigatório preenchidos adequadamente;
- B. ( ) A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico;
- C. ( ) O processo descrito e informações atendem aos regulamentos oficiais específicos;
- D. ( ) Está devidamente autenticado com a assinatura dos responsáveis;
- E. ( ) As páginas estão devidamente rubricadas.

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Ass. e carimbo do responsável:



## ANEXO 03

### CERTIFICADO

Certifico que os produtos da empresa....., inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, localizada no município de \_\_\_\_\_, portando o registro de inspeção nº ....., foram avaliados pelo Fiscal de Inspeção \_\_\_\_\_, com registro no Conselho Regional de Medicina Veterinária nº \_\_\_\_\_

A avaliação quanto à conformidade do memorial descritivo de fabricação, seguiu os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), além de Check List de rotulagem conforme legislação específica vigente.

O Serviço de Inspeção Municipal - SIM é **FAVORÁVEL** a fabricação dos seguintes produtos:

Produto	Número de Registro	Data do Registro	Data da alteração

Local, data.

---

**Fiscal do SIM/POA**