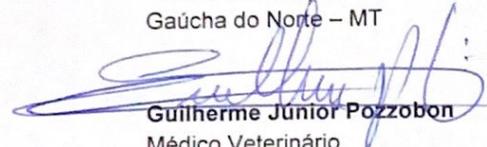
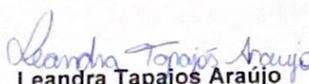
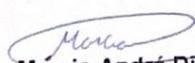
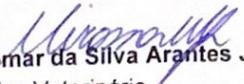
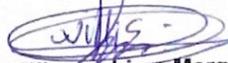
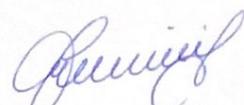


IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE ROTULOS				Páginas: 1 a 19
Código: 03	Data de Emissão: 17/03/2022	Data de Vigência:	Próxima Revisão: Anual	Versão n°: 01
<p style="text-align: center;">Elaborado por:</p> <p style="text-align: center;"> Aliane Borges Leal Médica Veterinária Nova Xavantina _ MT</p> <p style="text-align: center;"> Elton Jacob Maitelli Pereira Médico Veterinário Gaúcha do Norte – MT</p> <p style="text-align: center;"> Guilherme Júnior Pozzobon Médico Veterinário Canarana – MT</p> <p style="text-align: center;"> Leandra Tapajos Araujo Médica Veterinária Água Boa – MT</p> <p style="text-align: center;"> Marcio André Diniz Melo Médico Veterinário Cocalinho – MT</p> <p style="text-align: center;"> Miromar da Silva Arantes Júnior Médico Veterinário Ribeirão Cascalheira – MT</p> <p style="text-align: center;"> Willismar Lima Marques Médico Veterinário Querência - MT</p> <p style="text-align: center;">Data: <u>17/03/2022</u></p>			<p style="text-align: center;">Homologado por:</p> <p style="text-align: center;"> Caroline Mendel Médica Veterinária Coordenadora do Programa SUASA/SISBI/SUSAF</p> <p style="text-align: center;">Data: <u>17/03/2022</u></p>	

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 30.691, DE 29 DE MARÇO DE 1952 - Aprova o Novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal; Instrução Normativa Nº 1, DE 11 DE JANEIRO DE 2017 - Ficam estabelecidos os procedimentos para registro, renovação, alteração, auditoria e cancelamento de registro de produtos de origem animal produzidos por estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Federal - SIF e por estabelecimentos estrangeiros habilitados a exportar para o país; Portaria Nº 240, DE 23 DE JULHO DE 2021 - Altera o anexo da Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, que aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.

2. Objetivos

Estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilita 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 o vão beneficiar.

3. Aplicação

Este procedimento aplica-se a todas as empresas do SIM, sendo que a documentação deve ficar arquivada uma cópia no estabelecimento, outra na sede do SIM de cada município (prefeitura) e uma cópia na sede do CODEMA.

4. Usuários principais

Responsável Técnicos pelos estabelecimentos (RT), Fiscal do SIM e responsável pelo serviço de inspeção do CODEMA.

5. Procedimento

A função principal do controle de registro de produtos e controle de rótulos é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle de rótulos com a 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, de que trata o Título XII, Capítulo II, Seção IV do RIISPOA, nos Artigos 834 a 844.

Avaliação dos Memoriais descritivos: todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos dos produtos (Modelo: ANEXO 01), os mesmos devem ser entregues ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM em 03 vias. O Médico Veterinário responsável fará a avaliação conforme a legislação pertinente especificada através de um check list (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, uma na empresa e uma no CODEMA. 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).

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

O controle de estoque de rótulos e embalagens é realizado pelas empresas. Devem ser preenchidos mensalmente identificando o rótulo, origem da compra (quantidade), número da nota fiscal, apontar a saída, os descartes durante o processo e realizar a contagem mensal do estoque, para que se tenha um controle efetivo da rotulagem de todos os rótulos, embalagem impressas, etiquetas adesivas, etc., registrados no serviço de inspeção. Deve-se fazer uma planilha para cada tipo de rótulo, ficando disponível para verificação do SIM quando solicitado.

A planilha pode ser incluída no programa de autocontrole de matérias-primas, ingredientes e material de embalagem, seguindo o modelo (ANEXO 04).

8. Histórico

Deverá 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	17/03/2022	19	Criação do Documento

ANEXO 01

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

SR. DIRETOR,

A FIRMA ABAIXO QUALIFICADA, ATRAVÉS DO SEU **REPRESENTANTE LEGAL E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO**, REQUER 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.

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

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZAO SOCIAL			
C.N.P.J. :	INSCRIÇÃO PROD.RURAL:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELEICMENTO:
ENDEREÇO:			
BAIRRO:	CEP:	MUNICÍPIO:	UF:
FONE:	FAX:	E-MAIL	

NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO ALTERAÇÃO DE CROQUIS

DO RÓTULO

REGISTRO

ADIÇÃO DE RÓTULOS

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME:	MARCA:
-------	--------

CARACTERÍSTICA DO RÓTULO* / DA EMBALAGEM**

<input type="checkbox"/> IMPRESSO	<input type="checkbox"/> GRAVADO EM	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> ETIQUETA (RELEVO <input type="checkbox"/> GRAVADO	LITOGRAFADO	
) LATA	A QUENTE	<input type="checkbox"/> NATURAL	<input type="checkbox"/> PVIDRO
	<input type="checkbox"/> PAPEL	<input type="checkbox"/> PLÁSTICO	

QUANTIDADE

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO:	UNIDADE DE MEDIDA:
DATA DE FABRICAÇÃO OU EMBALAGEM:	LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO:

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

MATERIA PRIMA	KG OU L	%
<i>SUBTOTAL</i>		

INGREDIENTES / ADITIVOS	KG OU L	%
<i>SUBTOTAL</i>		
<i>TOTAL</i>		

PROCESSO DE FABRICAÇÃO / SISTEMA DE ABATE / DE CORTES**ESPECIAIS /**

BENEFICIAMENTO DESCRIÇÃO:

MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO,
REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO

DESCRIÇÃO:

SISTEMA DE EMBALAGEM / ENVASAMENTO
DESCRIÇÃO:

ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM

MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO/ASS. DO REPRES. LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO/ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	--	-------------------------------------

DATA	CARIMBO/ASS. DO RESPONSÁVEL DO SIM
------	------------------------------------

PARECER TÉCNICO

--

(03 VIAS, ORIGINAIS)

ANEXO: MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO COM INDICAÇÃO DE CORES (03 VIAS, ORIGINAIS).

ANEXO 02

ANEXO 02 IT 03/2021	
CHECK LIST DE ROTULAGEM	
Este <i>Chek List</i> tem objetivo de organizar um roteiro de informações para elaboração, análise e aprovação de rótulos para o SIM/POA. Para preenchimento do <i>check list</i> deverá ser consultada a legislação vigente e/ou um profissional do CODEMA ou SIM	
Forma de preenchimento: C = Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se aplica. Quando houver uma não conformidade, esta deve ser descrita no parecer técnico ou no decorrer do memorial.	
Produto:	Nº Registro Produto:
Nº Registro SIM:	

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR:

- A. () Razão Social ou Nome, completos;
- B. () Endereço completo;
- C. () Categoria ou classificação de registro no 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. () Número da Inscrição Estadual (IE);
- L. () Número de telefone para contato (SAC = Dec. 6523/08).

2. NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO

- A. () Nome verdadeiro ou denominação de venda oficial (RTIQ ou Resolução 1/2003 -MAPA);
- B. () Uso do nome regional entre parênteses, após nome oficial

(Resolução 1/2003 MAPA);

C. () Forma de apresentação do produto na embalagem (Fatiado, Picado, moído);

D. () Localizado no painel principal;

E. () Em destaque: Igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca (IN 22/2005);

F. () Em Caixa Alta e Negrito, Uniforme e sem intercalação;

G. () Expressão “Tipo”, quando aplicável (RDC n° 123/2004 ANVISA).

3. LISTA DE INGREDIENTES

A. () De acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Rotulagem (RDC n° 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 (IN51 e RTIQ);

G. () O uso de corante Tartrazina (INS 102) deverá estar de acordo com a RDC 340/12 ANVISA;

H. () Contém substâncias alergênicas. “Alérgicos: seguido do nome” (RDC n° 26/2015 ANVISA).

4. CONTEÚDO (VOLUME)

M. () Localizado no painel principal em contraste com o fundo (fácil visualização);

N. () Tamanho dos caracteres de acordo com o volume de produto ou área do rótulo; (Regulamento Técnico Metrológico Portaria INMETRO n°157/2002);

O. () Precedido das expressões “PESO LÍQUIDO”, “CONTEÚDO LÍQUIDO”, etc; (Regulamento Técnico Metrológico Portaria INMETRO n°157/2002);

P. () Queijos sem peso padronizado: “DEVE SER PESADO EM

PRESENÇA DO CONSUMIDOR” e peso da embalagem; Portaria INMETRO nº 25/1986;

Q. () Carnes e derivados: Peso líquido no ponto de venda (Venda por Peso); (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997);

R. () Produtos cárneos com perda de peso por desidratação: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”; (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997);

S. () “PESO DA EMBALAGEM” , exceto para pré-medidos (Port 25/86 e 19/97 - INMETRO);

T. () Carne moída para varejo conteúdo máximo 1kg (IN 83/2003 MAPA);

U. () Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga – port. 153/08 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. () Tabela de 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

V. () Formato de apresentação dos caracteres;(IN 22/2005 MAPA);

W. () Data de fabricação (IN 22/2005 MAPA);

X. () 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;

B. () Tamanho do carimbo do SIM de acordo com o volume de produto acondicionado (Lei 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 N° 01/2011/DIPOA/SDA:

- 1,5cm de comprimento: embalagens com superfície igual ou menor a 10cm²;
- 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 domensões 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 N° _____ - _____”;

E. () 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 (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 360;

D. () Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela RDC 360;

E. () A Tabela Nutricional deverá ser apresentada de acordo com os modelos aprovados pela RDC 360 (vertical ou linear);

F. () Informação de porção e medida caseira de acordo com a RDC 359;

G. () Informação Nutricional Complementar de acordo com a RDC Nº 54 (2012);

H. () Alimentos para dietas com restrição - “DIET” (Portaria 29 de 1998).

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 13/2001;

C. () Aves temperadas: informar o percentual de salmoura (IN89/2003);

D. () Carne moída: proibido fracionamento/venda ao varejo(>1Kg) - (IN83/2003);

E. () Corantes artificiais: expressão "Colorido Artificialmente" – Dec. 986/1969;

F. () Adição de aromas: em acordo com o Informe Técnico nº 26 da ANVISA (2007);

G. () Contém GORDURA VEGETAL (quando aplicável) - (IN22/2005);

H. () Leites: Avisos Importantes (Lei 11265/2006);

- I. () Dizeres Obrigatórios Bebidas Lácteas (RTIQ – IN 16/2005);
- J. () Doce de Leite “exclusivo para uso industrial” (Portaria 354/1997);
- K. () Instruções de preparo (instrução para descongelamento – IN22/05);
- L. () Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC 35/2009);
- M. () Nomenclatura de ovos (Resolução nº 1, de 9 de Janeiro de 2003);
- N. () Presunto semi-cozido: informação sobre forma de consumo (IN20/2000 MAPA);
- O. () Rotulos de Banha na coloração verde (RIISPOA - Art. 818).
- P. () “Contem Lactose” (Lei nº 13.305, de 4 de Julho de 2016).

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;
- 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); Decreto Legislativo n.º 57, de 27 de junho de 1953;
- C. () Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos; Resolução 12 do CONMETRO (1988);
- D. () Tamanho da letra igual ou maior que 1mm; RDC nº 259 da ANVISA (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 obrigatórios preenchidos adequadamente;
- B. () A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico;
- C. () O processo descrito atende 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 3**CERTIFICADO**

Certifico que os produtos da empresa....., portadora do CNPJ. ,
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
Lista de rotulagem conforme legislação específica vigente.

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

Produto	Número de Registro

Fiscal de Inspeção

ANEXO 4

ANEXO 04 IT 03/2021	
<p>Controle de Rotulagem</p> <p>Realizado pela empresa, mensalmente, onde deve apontar a entrada, descartes, saída e realizar a contagem do estoque da quantidade de rótulos disponíveis na unidade com o registro do SIM.</p> <p style="text-align: center;"> Estabelecimento: Nº Registro SIM: </p> <p>Identificação Rótulo:</p>	

Data	Compra (Quantidade) nº NF	Saída estoque	Descartes	Estoque
TOTAL ESTOQUE				

Assinatura e Carimbo do Responsável: