**LOGO E/OU IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/AGROINDÚSTRIA**

**ANEXO 08**

**FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS**

1 - REQUERIMENTO

|  **Ao Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal –SIM/POA do Município de Palmas****O Estabelecimento abaixo qualificado, através de seu representante legal e do seu responsável técnico, requer o registro do produto descrito neste formulário, para tanto, concorda em acatar e aplicar as legislações vigentes para o produto. Declara ainda, que somente utiliza os ingredientes e os aditivos permitidos em legislações vigentes, sendo de sua inteira responsabilidade a realização de controles para que não ocorram desvios ou prejuízos ao consumidor. Estando ciente de que este processo de Registro de produto (formulário e documentos a ele anexados) deverá estar disponível e de fácil acesso ao Fiscal do SIM/POA no momento das fiscalizações.** |
| --- |

2- IDENTIFICAÇÃO

| 1.1 Nº DO REG. NO SIM/POA**0000-X** | 1.2 Nº DE REGISTRO DO PRODUTO**0000/0000-X** | 1..3 AREA DE ATUAÇÃO / ESPÉCIE | **1.4 COMERCIALIZAÇÃO****1- SIM ( )****2 – SUSAF ( )** |
| --- | --- | --- | --- |

3 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

| 3.1 RAZÃO SOCIAL/PESSOA FISICA:  | MATRIZ/EPP/ME/MEI/EIRELI |
| --- | --- |
| 3.2 CNPJ ou CPF e CAD/PRO (DAP): | 3.3 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: |
| 3.4 ENDEREÇO:  |
| 3.5 BAIRRO: | 3.6 CEP: | 3.7 MUNICÍPIO | 3.8 UF: |
| 3.9 TELEFONE ( ) | E-MAIL/SITE |

4 - IDENTIFICAÇÃO DE MARCAS DE TERCEIROS

| 4.1 RAZÃO SOCIAL: | 4.2 CNPJ; |
| --- | --- |
| 4.3 ENDEREÇO:  |
| 4.4 BAIRRO: | 4.5 CEP: | 4.6 MUNICÍPIO: | 4.7 UF: |
| 4.8 TELEFONE COM DDD  | 4.9 E-MAIL/SITE |

5 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

| **1** ( ) Registro **2** ( ) Renovação do Registro  | **3** ( ) Alteração de composição do produto**4** ( ) Alteração do processo de fabricação |
| --- | --- |

6 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

| 6.1 DENOMINAÇÃO DE VENDA (Para Pescado – Nome Científico e Nome comum) | 6.2 COMPLEMENTO DO NOME DO PRODUTO (nome comum) |
| --- | --- |
| 6.3 PROCESSO TECNOLÓGICO DO PRODUTO (ex. cozido, defumado, maturado etc) | 6.4 CONSERVAÇÃO DO PRODUTO (resfriado, congelado...) |
| 6.5 NOME DE PRODUTOS PADRONIZADOS:  | 6.6 CATEGORIA DO PRODUTO PADRONIZADO  |
| 6.7 FINALIDADE DO PRODUTO (consumo direto, uso institucional, etc) | 6.8 MARCA DO PRODUTO: |
| 6.9 PRODUTO COM ATRIBUTOS ESPECÍFICOS (Alegação Funcional/Saúde, Diet, Light, Orgânico, Caipira, Prêmios, Koscher, Halal, Dop, E Etc) |

7 - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

| 7.1 MATÉRIA PRIMA / INGREDIENTES / ADITIVOS (SIMPLES) | QUANTIDADE (Kg ou L) | % | QTIDADE Legislação |
| --- | --- | --- | --- |
| **Constar a Matéria prima em ordem decrescente de acordo com as quantidades.** |  |  |  |
| PREENCHER PARA INGREDIENTES COMPOSTOS (MIX E AROMAS)  |
| TIPO DE INGRED. | NOME DO INGR. | UN. MEDIDA (kg) | % NO MIX | QTIDADE NA COMPOSIÇÃO | % NA COMP. | QTIDADE Legislação g/100g |
|  |   |  |  |  |  |  |
| subtotal |  |  |  |  |  |  |
| Aromatizante |  |  |  |  |  |  |
| subtotal |  |  |  |  |  |  |
| Corante  |  |  |  |  |  |  |
| subtotal |  |  |  |  |  |
| TOTAL (quantidade de todos os ingredientes e aditivos utilizados no produto) |  |  |  | 100,00% |  |
| 7.2 CONTÉM:Glúten ( ) sim ( ) nãoAmarelo tartrazina ( ) sim ( ) nãoFenilalanina ( ) sim ( ) nãoIngrediente com origem transgênica ( ) sim ( ) não | Corante ( ) sim ( ) nãoAromatizante ( ) sim ( ) nãoLactose ( ) sim ( ) nãoAlérgenos ( ) sim ( ) não |

8 – ESPECIFICAÇÕES DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO, CONTROLE DE QUALIDADE E PRAZO DE VALIDADE

| 8.1 DESCRIÇÃO DO PROCESSO - Incluir desde a recepção até expedição do produto, informando em cada etapa do processo os tempos, temperaturas e como esses controles são realizados.  |
| --- |
| 8.2 **Incluir fluxograma do processo de fabricação (em caixilho). Constar o tempo em que o produto permanece em cada um dos setores e temperatura do produto e ambiente.** |

9 – NATUREZA E PROPRIEDADE DO PRODUTO

| 9.1 Informar as análises que serão realizadas e os padrões físico químicos e microbiológicos que irão atender. – disposto no RTIQ ou definir as características do produto sem RTIQ conforme embasamento científico ou regulamento do país de origem. Citar o prazo de validade. Envoltório utilizado. Forma do produto. |
| --- |

10 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM (A embalagem primária deve ser de material aprovado para contato direto com alimentos).

|  10.1 MATERIAL DAS EMBALAGEMPRIMÁRIA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ SECUNDÁRIA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_TERCIÁRIA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| --- |
| 10.2 DESCRIÇÃO DOS SISTEMAS DE EMBALAGEM (manual/automática, vácuo, equipamentos utilizados, documentos que acompanham etc).: |

11 CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO

| 11.1 Material e produtos utilizado na confecção de rótulos: Rótulos Internos e sua impressão devem ser de material próprio para contato com alimento)Tamanho: (largura x comprimento): CORES: Tipo de rótulo- impressão direta na embalagem ( ) autocolante ( ) Etiqueta interna ( ) Gravado em relevo no prod. ( )Outros:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| --- |

12- QUANTIDADE e FORMA DE INDICAÇÃO

| 12.1 QTDE DE PRODUTO ACONDICIONADO/UNID.DE MEDIDA (Kg, L)1- Quantidade acondicionada na embalagem primária: 2- Peso da embalagem:3- Quantidade acondicionada na embalagem secundária: | 12.2 DATA DE VALIDADE E LOTE1- Local:2 - Tipo de aplicação:3 - Forma de Indicação de data validade e lote4 **-**Val: dd/mm/aa:  |
| --- | --- |
| 12.2 IDENTIFICAÇÃO DE LOTE**Ex: o controle de lote é realizado por dia, por turno, por máquina de envase, ou outro sistema desenvolvido pela empresa.** |

13 - DADOS DO RÓTULO

| 13.1 DESCRIÇÃO DAS INFORMAÇÕES DO RÓTULO (DESCRIÇÃO DEVE ATENDER LEGISLAÇÕES PERTINENTES (ANVISA, INMETRO, GLUTEN, LACTOSE E ALÉRGENOS, ETC.) |
| --- |

14 – ARMAZENAMENTO DO PRODUTO PRONTO

| 14.1 DESCRIÇÃO1- Local de Armazenamento: (Ex. CAMARA DE EXPEDIÇÃO/ CAMARA 01ETC.)2 - Forma de Armazenamento:3 - Temperatura do Local de Armazenamento:\_\_\_°C. Caso o produto seja armazenado em temperatura ambiente, constar a temperatura máxima de conservação.4 - Temperatura do produto:**Obs.** Produtos cozidos conservados a temperatura ambiente devem apresentar respaldo para garantir a inocuidade do produto até o final do prazo de validade. |
| --- |

15 - TRANSPORTE DO PRODUTO

| 15.1 DESCRIÇÃO1 - Meio de transporte:2 - Condições de transporte:3 - Forma de acondicionamento:4 - Temperatura de conservação do produto:  |
| --- |

16 - DOCUMENTOS ACOMPANHANTES

| 16.1 – RELACIONAR( ) Parecer do Responsável Técnico sobre uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde, quando existirem tais alegações no rótulo/embalagem, para aqueles produtos que se enquadram no informe técnico da Anvisa 09/2004. Os demais devem ter autorização ou registro na Anvisa, antes da aprovação pelo SIM/POA.( ) Fichas técnicas de ingredientes, aditivos, embalagens, entre outros, quando cabível. ( ) Documentos que visam respaldar produtos sem regulamentação técnica.( ) Rótulo – reprodução fidedigna e legível do rótulo, em suas cores originais, com indicação de suas dimensões e do tamanho dos caracteres das informações obrigatórias do rótulo;( ) Declaração de atendimento ao RTIQ e percentual permitido de aditivos no produto final, citando o tipo de legislações e seus números. Para produtos sem RTIQ, declarar que o processo industrial obedece, na íntegra, os procedimentos aprovados para a fabricação apresentado na bibliografia científica apresentada. ( ) Base científica para assegurar a qualidade e inocuidade de produtos sem RTIQ;( ) Demais documentos que visam respaldar sistemas de produção específicos (orgânico, caipira), utilização de selos de qualidade, produtos diferenciados, etc. ( ) Documentos de exigência legal: Registro de marca, Declaração de responsabilidade sobre o uso da marca, Autorização para o uso da marca de terceiro registrado em cartório.( ) Declaração da Junta Comercial para comprovação do Porte da Empresa (ME/MEI) ou Número da DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf) |
| --- |