1. **IDENTIFICAÇÃO DO FORMULÁRIO**

Nome do produto

SIM do estabelecimento

1. **PETIÇÃO**

**Sr. Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de Santa Maria de Jetibá,**

O estabelecimento abaixo qualificado, através do seu representante legal, requer que seja providenciado o atendimento da solicitação especificada neste documento.

1. **IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nome/Razão Social | | | | | | | | | |
| Classificação do Estabelecimento | | | | | | | CNPJ/CPF | | |
| RG | Inscrição Estadual | | | | | Inscrição Municipal | | | |
| Endereço/Rua/ Avenida | | | | | | | | | Vila/Comunidade |
| Distrito/Bairro | | Nº | Complemento/ Ponto Referência | | | | | | |
| Município | | | | | UF | | | CEP | |
| Telefone/FAX | | | | E-mail | | | | | |

1. **IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

Marca

Nome do Produto

1. **NATUREZA DA SOLICITAÇÃO**



Registro

Alteração de rótulo Cancelamento

Alteração de Formulário de Registro de Produto

Plano de Marcação

1. **CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM**

|  |  |
| --- | --- |
| Rótulo | Embalagem |
| Impresso | Plástico |
| Etiqueta | Lata |
| Litografado | Papel |
| Gravado em relevo | Embalagem Natural |

1. **DESCRIÇÃO DO RÓTULO E EMBALAGEM**



|  |
| --- |
| Tipo de embalagem primária |
| Indicação da data de fabricação, validade e lote |
| Quantidade de produto por embalagem |

1. **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 quantitiativo utilizado em valores numéricos;  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, açucar, agua, 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%). |  |  |
| **Sub Total** |  |  |
| Ingredientes |  |  |
|  |  |  |
| **Total** |  |  |

1. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Quantidade por porção de ( ) | Quantidade | % |
| Valor Energético Carboidrato Proteína Gorduras Totais  Gorduras Saturadas Gorduras Trans Fibra Alimentar  Sódio |  |  |

1. **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:  No caso de produtos lácteos deve ser descrito:   * Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados na plataforma de recepção; * 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; temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.   Para produtos cárneos, descrever:   * Desde a origem da carne (estabelecimentos de S.I.E. ou S.I.F.). * 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.   Mel, Ovos e Derivados:  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.  Pescado:  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. |

1. **SISTEMA 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. |

1. **CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO**

|  |
| --- |
| Descrever as condições e formas de armazenamento, focando nas temperaturas das dependências (câmaras frias ou sala de armazenamento).  Informar o prazo de validade que será estabelecido pela empresa. |

1. **MEDIDAS DE CONTROLE DE QUALIDADE**

|  |
| --- |
| Descrever todas as medidas de controle de qualidade que a empresa adota. Se possui programa especifico de gestão da qualidade, e quais ferramentas de autocontrole são utilizadas (BPF, PPHO, PSO, APPCC). Exemplo: Freqüência de análises dos produtos (físico-químicas e micro-biológicas).  Deve-se atentar que as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional são obrigatórios de acordo com a Portaria SEAG 046-R de 2012. |

1. **TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR**

|  |
| --- |
| Descrever o procedimento de expedição, forma como os produtos são destinados ao mercado (caixas secundárias de papelão, caixas plásticas, sacos ou sacolas plásticas, ou outro...), e as condições e temperatura dos veículos de transporte. |