**FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS PRODUZIDOS**

|  |
| --- |
| 1. **REQUERIMENTO**
 |
| Ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, O estabelecimento abaixo qualificado, através do seu Representante Legal e do seu Responsável Técnico, requer que seja providenciado no Serviço de Inspeção Municipal, o atendimento da solicitação especificada neste documento, 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. O estabelecimento qualificado abaixo requer o registro de produto descrito neste formulário, para tanto, concorda em acatar as legislações vigentes para o produto. Declara ainda que utiliza somente ingredientes e aditivos permitidos em legislações vigentes, sendo de sua responsabilidade a realização de controles para que não ocorram desvios ou prejuízos ao consumidor. |
| 1. **IDENTIFICAÇÃO**
 |
| 2.1. Número do registro no SIM | 2.2. No de registro do Produto | 2.3. Data de entrada no SIM | 2.4. Comercialização:( ) SIM ( )SUSAF |
|  |  |  |  |
| 1. **IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**
 |
| 3.1. Razão Social / Pessoa Física: |
| 3.2. CNPJ ou CPF: | 3.3. Inscrição Produtor Rural: |
| 3.4. Inscrição Estadual: | 3.5. Classificação do Estabelecimento: |
| 3.6. Endereço: |
| 3.7. Bairro: | 3.8. CEP: |
| 3.9. Município: Ibiporã | 3.10. UF: Paraná |
| 3.11. Telefone Fixo: | 3.12. Celular: |
| 1. **NATUREZA DA SOLICITAÇÃO**
 |
|  ( ) Registro ( ) Renovação do Registro ( ) Alteração de processo de fabricação e/ou composição do produto ( ) Alteração de croquis do rótulo ( ) Adição de rótulos |
| 1. **IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**
 |
| 5.1. Denominação de venda (Para Pescado – nome Científico e nome comum): | 5.2. Complemento do nome do produto (nome comum, cortes): |
| 5.3. Processo Tecnológico do Produto (cozido, defumado, maturado...): | 5.4. Conservação do produto (resfriado, congelado...): |
| 5.5. Finalidade do produto (consumo direto, uso institucional, autosserviço...): | 5.6. Marca do produto: |
| 5.7. Produto com atributos específicos (alegação funcional/saúde, diet, light, orgânico, caipira, prêmios, Kosher, Halal, Dop, etc): |
| 5.8. Característica do Rótulo | 5.9. Característica da Embalagem Primária | 5.10. Característica da Embalagem Secundária |
| ( ) Impresso na embalagem( ) Etiqueta adesiva( ) Etiqueta afixada (grampeada ou amarrada)( ) Etiqueta lacre( ) Gravado em relevo( ) Litografado / gravado a quente( ) Outros: | ( ) Metal( ) Vidro( ) Isopor( ) Papel( ) Envoltório natural / artificial( ) Plástico( ) Outros: | ( ) Ausência de embalagem( ) Papelão( ) Plástico( ) Outros: |
| **6. CONTEÚDO: PESO / VOLUME** |
| 6.1. Quantidade de produto acondicionado: | 6.2. Unidade de medida: |
| **FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE** |
| 6.3. Data de fabricação e validade:( ) dd/mm/aa ou ( ) dd/mm/aaaa | 6.4. Local e forma de indicação: |
| **FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE** |
| 6.5. ( ) Data de fabricação / Lote:6.6. ( ) Número sequencial (1, 2, 3...): | 6.7. Informação de como é expresso / composto o lote de produção: |
| **7. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: Matéria – Prima / Ingredientes / Aditivos** |
| 7.1. Matéria Prima | 7.2. Quantidade (Kg ou L) | 7.3. % |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **TOTAL (quantidade de todos os ingredientes e aditivos utilizados no produto)** |  | **100,00%** |
| 7.4. Contém: |
| Glúten ( ) | Corante ( ) |
| Amarelo Tartrazina ( ) | Aromatizante ( ) |
| Fenilalanina ( ) | Lactose ( ) |
| Ingrediente com origem transgênica ( ) | Alergênicos ( ) |
| **8. PROCEDÊNCIA DOS INGREDIENTES E EMBALAGENS** |
| Produto | Fabricante (razão social) | CNPJ | Registro no órgão competente (SIF/SIP/SIM/ANVISA-ANEXO X) |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **9. PROCESSO DE FABRICAÇÃO** (Incluir desde a recepção até a expedição dos produtos, 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). |
| **10. MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISES DE CONTROLE MICROBIOLÓGICO E FÍSICO QUÍMICO**(para produtos sem RTIQ devem ser informados os padrões microbiológicos e físico químicos comprovados por meio de laudos de análises). |
| **11. SISTEMA DE EMBALAGEM (ENVASAMENTO) E ROTULAGEM**(descrever o método de embalagem primária: embalagem a vácuo, selado a quente, atmosfera modificada, embalagem termo-encolhível). Obs.: embalagem primária deve ser de material aprovado para contato direto com alimentos. Informar peso da embalagem. |
| **12. ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM**1- Local de Armazenamento (ex. câmara de expedição/câmara 1..):2- Forma de acondicionamento:3- Temperatura do local de Armazenamento:4- Temperatura do produto:5- Tempo de estocagem: |
| **13. MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR**1- Meio de Transporte/ Tipo de veículo:2- Forma de acondicionamento:3- Temperatura de conservação do produto:4- Temperatura do veículo transportador: |
| **14. RELACIONAR** |
| 1- Parecer do Responsável técnico sobre o 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. |
| 2- Fichas técnicas de ingredientes, aditivos, embalagens, entre outros, quando cabível. |
| 3- Documentos que visam respaldar produtos sem regulação técnica. |
| 4- Rótulo: reprodução fidedigna e legível do rótulo, em suas cores originais, com indicação de suas dimensões e tamanho dos caracteres das informações obrigatórias dos rótulos. |
| 5- Declaração de atendimento ao RTIQ e percentual permitido de aditivos no produto final. Produtos sem RTIQ, declarar que o processo industrial obedece, na integra, os procedimentos aprovados para a fabricação apresentado na bibliografia cientifica apresentada. |
| 6- Base Cientifica para produtos sem RTIQ. |
| 7- Demais documentos que visam respaldar sistemas de produção específicos (orgânico, caipira), utilização de selos de qualidade, produtos diferenciados, etc. |
| **15. CHECK LIST DOS DIZERES OBRIGATÓRIOS DE ROTULAGEM** |
| ( ) Identificação do estabelecimento (nome fantasia, razão social, CNPJ e endereço completo);( ) Lista de Ingredientes;( ) Denominação de venda conforme RTIQ;( ) Complemento (corte/tipo/nome comum);( ) Número de registro do produto no SIM;( ) Marca Comercial;( ) Peso líquido e unidade de medida;( ) Identificação de lote;( ) Data de fabricação ou embalagem;( ) Tempo de validade;( ) Condições de conservação;( ) Condições de conservação após aberto; | ( ) Informar sobre a presença de GLÚTEN e a presença de LACTOSE e ALERGÊNICOS;( ) Procedência do produto (para produto fracionado);( ) Símbolo com as informações obrigatórias do SIM;( ) Identificação do país de origem “INDÚSTRIA BRASILEIRA”;( ) Informações nutricionais;( ) Informações adicionais (conforme legislação específica para produto);( ) A expressão “VÁLIDO PARA COMÉRCIO DE IBIPORÃ”;( ) Chancela com número de registro seguido da letra de classificação do estabelecimento. |