**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. | | | | | | | | |