



FORMULÁRIO DE
REGISTRO DE PRODUTO DO SIM-POA

**Secretaria Municipal do Desenvolvimento dos Agronegócios
Serviço de Inspeção Municipal-SIM/ Bragança Paulista**

1- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nº do Título de Registro SIM-POA:

Nº de registro do produto:

Comercialização: (☐) Municipal (☐) SISBI

2- INFORMAÇÕES DO ESTABELECIMENTO

Razão Social / Pessoa Física:

CNPJ / CPF:

Nome Fantasia:

Classificação do estabelecimento:

3- ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO

Logradouro:

Nº Complemento:

Bairro: CEP:

Município/UF:

4- CONTATO DO ESTABELECIMENTO

Telefone: () E-mail:

5- NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

(☐) registro do produto

(☐) alteração do rótulo (nº rótulo:)

(☐) alteração do processo de fabricação e/ou composição do produto (nº rótulo:)

(☐) alteração (inclusão ou exclusão) de apresentação (nº rótulo:)

(☐) alteração de embalagem (nº do rótulo:)

(☐) cancelamento de registro

Motivo do cancelamento:

6- INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Denominação de venda:

Para Pescado, colocar o nome comum e nome científico, quando aplicável. A denominação de venda do produto deve corresponder à definida especificamente na legislação que regulamenta o produto (RTIQ), Resolução 01/2003 MAPA, RDC 727/2022 ANVISA ou no caso de produtos sem regulamentação é a que reflita a natureza do produto. A denominação de venda deve corresponder exatamente à que será inserida no rótulo. Verificar atendimento a regulamento específico ou as recomendações dos trabalhos científicos anexados.

Complemento do nome do produto (nome comum, cortes):

Campo a ser preenchido para produtos com nomenclatura regional, cultural ou outro nome pelo qual o produto é conhecido, não coincidente com a denominação de venda. Citar outros complementos para diferenciar produtos com a mesma denominação de venda, mas processos diferentes (cortes de carne, produtos fatiados, bifes, postas, etc).

Processo Tecnológico do Produto (cozido, defumado, maturado, etc):

Conservação do Produto (resfriado, congelado, etc):

Finalidade do Produto:

Consumo direto, uso industrial (nesse caso, constar essa informação no rótulo), autosserviço ou outros

Marca do Produto:

Produto com atributos específicos:

Alegação funcional/saúde, diet, light, orgânico, caipira, Koscher, enriquecido, sem lactose, contém probióticos, etc.

7- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Matéria prima / ingredientes / aditivos:	Quantidade (mg/g/Kg ou ml/L)	%	Quantidade permitida em Legislação

Total

1. Discriminar a matéria prima em ordem decrescente, de acordo com as quantidades. Para ingredientes compostos, inserir a formulação entre parênteses à frente da denominação do produto.
2. Ingredientes e aditivos também devem estar discriminados em ordem decrescente.
3. A água adicionada nos produtos cárneos deve ser informada em percentuais na lista de ingredientes no rótulo, e quando acima de 3%, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.
4. Informar a função dos aditivos, nome completo e nº de INS (sistema internacional de numeração).
5. Ao utilizar aromatizantes como ingredientes, informar sua classificação (natural, sintético, idêntico ao natural).

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO DO SIM-POA SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

6. No cálculo da quantidade máxima permitida de um aditivo, levar em consideração os aditivos presentes nos ingredientes já processados (ex: bacon como ingrediente de linguiça que já possui nitrito e nitrato em sua composição)

Contém:

(☐) Glúten	(☐) Corantes artificiais	(☐) Óleos ou Gordura Vegetal
(☐) Amarelo Tartrazina	(☐) Aromatizante	(☐) Fenilalanina
(☐) Ingrediente de origem transgênica	(☐) Lactose	(☐) Alergênicos
(☐) Orgânicos	(☐) Alimentos irradiados	(☐)

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

Observações:

1. Incluir desde a recepção até expedição do produto. Informar em cada etapa do processo os tempos, temperaturas e como esses controles são realizados. Constar o tempo que o produto permanece em cada um dos setores e temperatura do produto e ambiente.
2. Descrever os processos de forma clara, detalhada e ordenada, abrangendo desde a obtenção ou recepção da matéria-prima, processamento -contemplando tempo, temperatura, umidade e pressão (quando couber) dos processos tecnológicos

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO DO SIM-POA SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

utilizados-, acondicionamento, armazenamento e conservação do produto, bem como as especificações que conferem características distintivas do produto, o que inclui também informações necessárias sobre métodos de controle de qualidade e análises laboratoriais.

3. Todos os procedimentos que conferem características sensoriais específicas aos produtos deverão ser descritos em detalhes, incluindo as condições do ambiente, tais como temperatura, umidade relativa, tempo, etc. Ex.: maturação de queijos ou salames, defumação, etc.

4. Constar o preparo das tripas, dos ingredientes/aditivos, da salmoura, etc.

9- NATUREZA E PROPRIEDADE DO PRODUTO

Observações:

1. Informar as análises que serão realizadas e os padrões físico-químicos e microbiológicos que irão atender (disposto no RTIQ e na Instrução Normativa 161/2022) ou definir as características do produto sem RTIQ conforme embasamento científico ou regulamento de país de origem.

2. Características físico-químicas do produto a ser produzido pela empresa;

3. Forma do produto quando previsto em regulamento específico (queijos);

4. Para produtos embutidos: constar envoltório utilizado. Para envoltório de origem animal (tripa): constar que é oriunda de empresa registrada no SISP, SISBI ou SIF;

5. Para produtos cárneos que contenham em sua composição níveis acima de 150 ppm de nitrito ou 150 ppm para combinações de nitrito com nitrato, ou ainda, 300 ppm de nitrato, constar neste campo que no produto final, logo depois de embalado, os níveis residuais máximos de nitrito/nitrato, expressos em nitrito de sódio, atendem o previsto na IN 14/2019 do MAPA e RDC 272/2019 ANVISA;

6. Produto sem RTIQ - Para análise, seguir as diretrizes do MAPA. Os parâmetros microbiológicos serão os definidos na IN 161/2019/ANVISA ou aqueles definidos em legislação específica para o produto. Os parâmetros físico-químicos serão definidos pela referência bibliográfica, os quais deverão ser informadas neste item, relacionando os tipos de análises que serão realizadas e os parâmetros adotados (ex.: pH 4,5). A empresa deverá considerar os parâmetros discutidos nas

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO DO SIM-POA SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

referências, adotando aquele que mais se parecer com o seu produto, considerando a matéria-prima, ingredientes e processo de fabricação utilizado. Para produtos que forem anexados RTIQ do país de origem (os produtos "Tipo"), deverão ser similares ao previsto em seu regulamento, diferindo pela produção em nosso país e pelos aditivos utilizados que devem ser aqueles previstos na RDC 272/2019 ANVISA;

7. Indicar se o produto será "Destinado para fins industriais", "Proibida venda no varejo", etc;

8. Produtos cuja temperatura de conservação seja ambiente, descrever os controles que garantam a inocuidade do produto até o final de sua validade se mantido sob o método de conservação indicado

10 – CARACTERÍSTICAS DAS EMBALAGENS

(A embalagem primária deve ser de material aprovado para contato direto com alimentos)

Material das Embalagens:

Primária:

Secundária:

Terciária:

Descrição dos Sistemas de Embalagem:

Observações:

1. Descrever o sistema de embalagem e rotulagem: sistema manual - descrição do procedimento ou sistema automático - descrição dos equipamentos utilizados. Informar se o produto é embalado à vácuo.
2. Anexar ao processo ficha técnica da embalagem primária.
3. As embalagens que não ficarão expostas ao consumidor final, utilizadas somente para armazenamento e transporte não serão registradas, desde que o produto acondicionado apresente rotulagem com todas as informações obrigatórias e esteja devidamente registrado. No entanto, essas embalagens deverão apresentar, no mínimo a denominação de venda, dados do fabricante (razão social e endereço, carimbo do SIM-POA, conservação do produto, data de produção/fabricação e prazo de validade.

11 – CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO (Rótulos internos e sua impressão devem ser de material próprio para contato com alimento)

Material e produtos utilizados:

Tamanho (largura x comprimento):

Tipo de rótulo:

(☐) impressão direta na embalagem

(☐) autocolante

(☐) etiqueta

(☐) gravado em relevo no produto

(☐) outro:

12- QUANTIDADE E FORMA DE INDICAÇÃO

Quantidade acondicionada na embalagem primária:

Informar quantidade (s) aproximada (s). Não será aceito informação imprecisa como “peso variável” ou “deve ser pesado em presença do consumidor.

Em caso de produto com apresentações de pesos diferentes, informar todas as pesagens. Ex: 100g, 200g e 500g.

Peso da embalagem primária:

Quantidade acondicionada na embalagem secundária:

Validade do produto (em dias):

Esse prazo é definido e de responsabilidade da empresa. Pode ser questionado pelo fiscal responsável pela avaliação e registro do produto.

Expressão da validade:

Indicar como o prazo de validade será expresso. Ex: consumir antes de, válido até, validade, val., vence, vencimento, vto., venc., consumir preferencialmente antes de...

Local de indicação da data de validade:

Vide tampa, fundo da embalagem, etc

Forma de indicação da data de validade:

dd/mm/aa, ddmmaa, etc

Tipo de aplicação:

Carimbo, etiqueta, etc.

Identificação do lote:

Controle é realizado por dia, por turno, máquina de envase ou outro sistema desenvolvido pela empresa.

13- ARMAZENAMENTO DO PRODUTO

Local de armazenamento:

Indicar onde o produto é armazenado após fabricado. Ex: câmara de expedição, câmara 01, sala de expedição, etc

Temperatura do local:

Caso o produto seja armazenado em temperatura ambiente, deverá ser apresentado respaldo para garantir a inocuidade do produto até o final do prazo de validade.

Temperatura do produto:

14- TRANSPORTE DO PRODUTO

Meio de Transporte:

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO DO SIM-POA SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Tipo de veículo (furgão, caminhão, etc)

Condições de transporte:

Veículo com controle de temperatura, veículo comum, etc

Forma de acondicionamento:

Como o produto é acondicionado dentro do veículo

Temperatura de conservação durante o transporte:

15- IDENTIFICAÇÃO DE MARCAS DE TERCEIRO (quando o produto for produzido por terceiros)

Razão Social / Pessoa Física:

CNPJ / CPF:

Nome Fantasia:

Logradouro:

nº

complemento:

Bairro:

CEP:

Município/SP

Telefone: ()

email:

16- DOCUMENTOS ACOMPANHANTES (anexos ao formulário)

(☐) 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. 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 legislação 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.

(☐) Declaração de responsabilidade sobre a marca.

(☐) Autorização para uso de marca de terceiro registrado em cartório.

(☐) Comprovante de pagamento da taxa de Registro de Produto/ Alteração de Registro de Produto.

(☐) Demais documentos que visam respaldar sistemas de produção específicos (orgânico, caipira), utilização de selos de qualidade, produtos diferenciados, etc.

**FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO DO SIM-POA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL**

17- ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

Responsável Legal do estabelecimento

Assinatura e Identificação – CPF

Local e Data

Responsável Técnico do estabelecimento

Assinatura e Identificação – Registro no Conselho de Classe

Local e Data