

## 1 - REQUERIMENTO

Ao Serviço de Inspeção do município de Paranavaí/Produtos de Origem Animal –SIM/POA da Secretaria de agricultura de Paranavaí –SEAGRI

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) deverão estar disponível e de fácil acesso ao Fiscal da SEAGRI no momento das fiscalizações.

## FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

## 2- IDENTIFICAÇÃO

1.1 Nº DO REG. NO SIM/POA <b>0000-X</b>	1.2 Nº DE REGISTRO DO PRODUTO <b>0000/0000-X</b>	1..3 AREA DE ATUAÇÃO / ESPÉCIE	1.4 COMERCIALIZAÇÃO 1- SIM ( ) 2- SUASA/SUSAF ( )
--	---	-----------------------------------	---

## 3 - IDENTIFICAÇÃO DE MARCAS DE TERCEIROS

3.1 RAZÃO SOCIAL:		3.2 CNPJ;	
3.3 ENDEREÇO:			
3.4 BAIRRO:	3.5 CEP:	3.6 MUNICÍPIO:	3.7 UF:
3.8 TELEFONE COM DDD		3.9 E-MAIL/SITE	

## 4 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

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

## 5- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

5.1 DENOMINAÇÃO DE VENDA (Para Pescado – Nome Científico e Nome Comum)	5.2 COMPLEMENTO DO NOME DO PRODUTO (nome Comum )
5.3 PROCESSO TECNOLÓGICO DO PRODUTO (ex. cozido, defumado, maturado etc)	5.4 CONSERVAÇÃO DO PRODUTO (resfriado, congelado...)
5.5 NOME DE PRODUTOS PADRONIZADOS:	5.6 CATEGORIA DO PRODUTO PADRONIZADO
5.7 FINALIDADE DO PRODUTO (consumo direto, uso institucional, etc)	5.8 MARCA DO PRODUTO:
5.9 PRODUTO COM ATRIBUTOS ESPECÍFICOS (Alegação Funcional/Saúde, Diet, Light, Orgânico, Caipira, Prêmios, Koscher, Halal, Dop, E Etc)	

## AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL LEGAL	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	-------------------------------------	---------------------------------------

6 - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

6.1 MATÉRIA PRIMA / INGREDIENTES / ADITIVOS (SIMPLES)				QUANTIDADE (Kg ou L)	%	QTIDADE Legislação
<p>Constar a Matéria prima em ordem decrescente de acordo com as quantidades.</p>						
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%	
6.2 CONTÉM:						
Glúten	( ) sim	( ) não	Corante	( ) sim	( ) não	
Amarelo tartrazina	( ) sim	( ) não	Aromatizante	( ) sim	( ) não	
Fenilalanina	( ) sim	( ) não	Lactose	( ) sim	( ) não	
Ingrediente com origem transgênica	( ) sim	( ) não	Alergenos	( ) sim	( ) não	

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

7.1 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.
7.2 Incluir fluxograma em anexo 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.

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL LEGAL	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	-------------------------------------	---------------------------------------

## 8- NATUREZA E PROPRIEDADE DO PRODUTO

8.1 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.

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

### 9.1 MATERIAL DAS EMBALAGEM

PRIMÁRIA: \_\_\_\_\_

SECUNDÁRIA: \_\_\_\_\_

TERCIÁRIA: \_\_\_\_\_

9.2 DESCRIÇÃO DOS SISTEMAS DE EMBALAGEM (manual/automática, vácuo, equipamentos utilizados, documentos que acompanham etc).:

## 10 CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO

10.1 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:

## 11- QUANTIDADE e FORMA DE INDICAÇÃO

11.1 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:

11.2 DATA DE VALIDADE E LOTE

1- Local:

2 - Tipo de aplicação:

3 - Forma de Indicação de data validade e lote 4 - Val: dd/mm/aa:

11.3 IDENTIFICAÇÃO DE LOTE

**Ex: o controle de lote é realizado por dia, por turno, por máquina de envase, ou outro sistema desenvolvido pela empresa.**

## 12 DADOS DO RÓTULO

12.1 DESCRIÇÃO DAS INFORMAÇÕES DO RÓTULO (DESCRIÇÃO DEVE ATENDER A in 22/2005, E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES (ANVISA, INMETRO, GLUTEN, LACTOSE E ALÉRGENOS, ETC.)

## AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL LEGAL	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	-------------------------------------	---------------------------------------

### 13 – ARMAZENAMENTO DO PRODUTO PRONTO

#### 13.1 DESCRIÇÃO

1- 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 deve apresentar respaldo para garantir a inocuidade do produto até o final do prazo de validade.**

### 14 - TRANSPORTE DO PRODUTO

#### 14.1 DESCRIÇÃO

1 - Meio de transporte:

2 - Condições de transporte:

3 - Forma de acondicionamento:

4 - Temperatura de conservação do produto:

### 15 - DOCUMENTOS ACOMPANHANTES

#### 15.1 – RELACIONAR (conforme Portaria 211/2018)

( ) 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 pela secretaria municipal de agricultura de Paranavaí.

( ) 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.

### AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL LEGAL	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO