

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 0000-X	1.2 Nº DE REGISTRO DO PRODUTO 0000/0000-X	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