



COLOMBO
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO
SIM/POA**

Nº PROTOCOLO

**PROTOCOLO GERAL DO PREFEITURA MUNICIPAL DE
COLOMBO**

Processo de registro de produto que já está protocolado: preencher o número do protocolo para que o formulário seja anexado ao processo.

ANEXO 2

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – MODELO ORIENTATIVO

1- IDENTIFICAÇÃO

1.1 Nº SIM/POA DO ESTABELECIMENTO 0000-X	1.2 Nº DE REGISTRO DO PRODUTO 0000/0000-X Produto sem registro: preenchido pelo SIM/POA Produto já registrado: preenchido pela empresa.	1.3 DATA DE ENTRADA NO SIM/POA Colocar a data de recebimento na ULSA.	1.4 COMERCIALIZAÇÃO 1- SISBI () 2- MUNICIPAL () Indicar o âmbito de comercialização.
--	---	--	---

2 - PETIÇÃO

Ao Serviço de Inspeção Municipal /Produtos de Origem Animal – SIM/POA
O Estabelecimento abaixo qualificado, através do seu representante legal e do seu responsável técnico, requer o atendimento da solicitação especificada neste documento.

3 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

3.1 RAZÃO SOCIAL/PESSOA FÍSICA: Nome do estabelecimento ou pessoa física (ME), conforme certificado de registro da empresa no SIP/POA.			
3.2 CNPJ ou CPF e CAD/PRO:		3.3 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: Classificação conforme art. 7º do Decreto xxxxx/xxx	
3.4 ENDEREÇO:		3.5 BAIRRO:	
3.6 CEP:	3.7 MUNICÍPIO:	3.8 UF:	3.9 TELEFONE DE CONTATO: ()
3.10 E-MAIL:			

4 IDENTIFICAÇÃO DE MARCAS DE TERCEIROS

4.1 RAZÃO SOCIAL/PESSOA FÍSICA: Preencher este campo quando o produto for produzido para terceiros.		4.2 CNPJ/CPF:	
4.3 ENDEREÇO/TELEFONE DE CONTATO/ E-MAIL:			
4.4 BAIRRO:	4.5 CEP:	4.6 MUNICÍPIO:	4.7 UF:

5 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

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

6 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

6.1 NOME DO PRODUTO: Verificar atendimento a regulamento específico. Para produtos sem regulamento a empresa deve propor denominação de venda. (a empresa deve anexar trabalho científico, bibliografia, pesquisada ou regulamento internacional em português para definição adequada dos produtos sem Regulamento específico).	
6.2 MARCA / NOME FANTASIA: Conforme previsto no contrato social ou registro de marca (anexar registro de marca). Caso não haja registro da marca, apresentar declaração de responsabilidade pelo uso da marca assinada pelo responsável legal da empresa.	

7 - CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM (A embalagem primária deve ser de material aprovado para uso em alimentos).

7.1 RÓTULO: 1 () Impresso 2 () Gravado a quente 3 () Etiqueta Interna 4 () Etiqueta Externa 5 () Gravado em relevo				
7.2 EMBALAGEM (tripa não é considerado embalagem primária)				
PRIMÁRIA:	1 () Papel	2 () Plástica	3 () Vidro	4 () _____
SECUNDÁRIA:	1 () Papel/Papelão	2 () Plástico	3 () Caixa Plástica	4 () _____

AUTENTICAÇÃO

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



COLOMBO
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO
SIM/POA**

Nº PROTOCOLO

**PROTOCOLO GERAL DO PREFEITURA MUNICIPAL DE
COLOMBO**

Processo de registro de produto que já está protocolado: preencher o número do protocolo para que o formulário seja anexado ao processo.

8 - QUANTIDADE / FORMA DE INDICAÇÃO

8.1 QTDE DE PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE DE MEDIDA 1-Quantidade acondicionada na embalagem primária: Não será aceito informação imprecisa como peso variável ou deve ser pesado em presença do consumidor. Colocar a faixa de variação. 2-Peso da embalagem: 3-Quantidade acondicionada na embalagem secundária:	9.2 DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E LOTE 1 – Local: vide tampa, fundo da embalagem, etc. 2 - Tipo de aplicação: Carimbo, etiqueta, etc. 3 - Forma de Indicação de data de fabricação, validade e lote: Fab/Lote: dd/mm/aa Val: dd/mm/aa
---	--

9 – IDENTIFICAÇÃO DE LOTE

9.1 DESCRVER COMO É FEITA A IDENTIFICAÇÃO DO LOTE Ex: o controle de lote é realizado por dia, por turno, por máquina de envase, ou outro sistema desenvolvido pela empresa.

10 - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

10.1 MATÉRIA PRIMA – INGREDIENTES – ADITIVOS (nº. registro no Órgão competente)	Kg ou L	%
<ul style="list-style-type: none">Constar a Matéria prima em ordem decrescente de acordo com as quantidades. <p>Ex: Leite pasteurizado Soro de leite, etc.</p> <p>Pernil Suíno Toucinho, etc.</p> <ul style="list-style-type: none">Declarar que as matérias primas provêm de SIF, SIP ou SISBI, quando for o caso. Empresas SISBI só podem receber de empresas SIF ou SISBI.Citar os ingredientes e aditivos em ordem decrescente de acordo com as quantidades.Ao utilizar misturas, todos os ingredientes que compõem a mistura devem ser declarados.Ex: Mistura de sais de cura para salsicha (contém: sal, amido – 3%, conservador nitrato de sódio (INS 250) – 4% e conservador nitrato de sódio (INS 251) – 6%).Ao utilizar aditivo ou misturas de aditivos que possuem obrigatoriedade de registro junto à ANVISA, informar o nº de registro do aditivo ou mistura de aditivos ou que o aditivo está dispensado de registro ou isento.Informar a função dos aditivos, nome completo e nº de INS.Ao utilizar aromatizante como ingredientes informar a classificação deste aromatizante (natural, sintético, idêntico ao natural).Produtos fracionados/fatiados constar: razão social da empresa produtora; nº de registro do produto no SIM/POA COLOMBO, SIP/POA, SISBI ou SIF; lista de ingredientes. Anexar cópia do rótulo original.	Usar a mesma unidade de medida. Ou quilo ou litro.	
10.2 CONTÉM: Glúten () sim () não Amarelo tartrazina () sim () não Fenilalanina () sim () não Ingrediente com origem transgênica () sim () não Corante () sim () não Aromatizante () sim () não	TOTAL Indicar para cada item correspondente	100,00% Indicar para cada item correspondente

11 - PROCESSO DE FABRICAÇÃO

11.1 DESCRIÇÃO DO PROCESSO E FLUXOGRAMA (EM CAIXILHO) - Incluir desde a recepção até expedição do produto. <ul style="list-style-type: none">Descrever o processo de fabricação, de forma clara e detalhada. Informando, em cada uma das etapas, o tempo, temperatura, umidade e pressão, quando couber, citando todos os controles realizados pela empresa durante o processo de fabricação.Constar o preparo das tripas, dos ingredientes/aditivos, da salmoura, etc.
--

AUTENTICAÇÃO

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



**SECRETARIA DE AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO
SIM/POA**

Nº PROTOCOLO

**PROTOCOLO GERAL DO PREFEITURA MUNICIPAL DE
COLOMBO**

Processo de registro de produto que já está protocolado: preencher o número do protocolo para que o formulário seja anexado ao processo.

- **Incluir fluxograma 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.**

12 – NATUREZA E PROPRIEDADE DO PRODUTO

12.1 Informação referente a natureza, qualidade e propriedade do produto – Atender o disposto no RTIQ ou definir as características do produto sem RTIQ com embasamento científico. Citar o prazo de validade. Envoltório utilizado. Forma do produto.

- **Características físico-químicas do produto a ser produzido pela empresa.**
- **Forma do produto quando previsto em regulamento específico (queijos).**
- **Para produtos embutidos constar envoltório utilizado. Para envoltório de origem animal constar que é oriunda de empresa registrada no SIM COLOMBO, SIP, SISBI ou SIF**
- **Para produtos cárneos que contenham em sua composição níveis acima de 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 51/06 do MAPA.**
- **Prazo de validade do produto. Este prazo é definido e de responsabilidade da empresa mas pode ser questionado pelo SIM/POA responsável pela avaliação e registro do produto.**
- **“Destinado para fins industriais”, “Proibida venda no varejo”, etc.**

13 - SISTEMA DE EMBALAGEM E ROTULAGEM

13.1 DESCRIÇÃO

- **Constar especificação do material.**
- **Descrever o sistema de embalagem e rotulagem: sistema manual – descrição do procedimento ou sistema automático – descrição dos equipamentos utilizados.**
- **Constar separadamente as informações de embalagens primárias e secundárias;**
- **Obs.: Anexar ficha técnica da embalagem primária.**

14 – ARMAZENAMENTO DO PRODUTO PRONTO

14.1 DESCRIÇÃO:

1 - Local de Armazenamento:

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:

15 - TRANSPORTE DO PRODUTO

15.1 DESCRIÇÃO

1 - Meio de transporte:

2 - Condições de transporte:

3 - Forma de acondicionamento:

4 - Temperatura de conservação do produto:

16 - DOCUMENTOS ACOMPANHANTES

16.1 – RELACIONAR

() Declaração de responsabilidade sobre o uso da marca.

() Registro de marca.

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

() Documentos que visam respaldar produtos sem regulamentação técnica.

() Declaração de atendimento ao RTIQ e percentual permitido de aditivos no produto final.

() Croqui nas cores reais e em escala.

() Fichas/Especificações técnicas.

() Cópia do rótulo do produto a ser fatiado/fracionado.

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

() Entre outros.

AUTENTICAÇÃO

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