|  |
| --- |
| *1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO* |

|  |
| --- |
| 1.1. Razão Social |
|  |

|  |
| --- |
| 1.2. Nome Fantasia |
|  |

|  |
| --- |
| 1.3. CNPJ |
|  |

|  |
| --- |
| 1.4. Inscrição de Produtor Rural ou Inscrição Estadual (IE) |
|  |

|  |
| --- |
| 1.5. Proprietário/responsável legal |
|  |

|  |
| --- |
| 1.6. CPF |
|  |

|  |
| --- |
| 1.7. Endereço completo |
|  |

|  |
| --- |
| 1.8. Telefone e e-mail |
|  |

|  |
| --- |
| 1.9. Classificação do estabelecimento |
|  |

|  |
| --- |
| 1.10. Número de registro no SIM-Fpolis |
|  |

|  |
| --- |
| 1.11. Número sequencial do rótulo |
|  |

|  |
| --- |
| 1.12. Responsável técnico (nome, telefone, e-mail) |
|  |

|  |
| --- |
| *2. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO* |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Registro |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Alteração de croquis do rótulo – nº do rótulo: |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Alteração de processo e/ou composição do produto – nº do rótulo: |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Alteração de embalagem – nº do rótulo: |  |

|  |
| --- |
| *3. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO* |

|  |
| --- |
| Nome: |
|  |

|  |
| --- |
| Marca: |
|  |

|  |
| --- |
| *4. CARACTERÍSTICA DO RÓTULO* |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Impresso na embalagem |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Etiqueta |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Material atóxico (contato com o alimento) |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Gravado a quente |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Etiqueta lacre |

|  |
| --- |
| *5. CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA*  *(Material aprovado para uso em alimentos)* |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Papel |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Plástico |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Poliestireno expandido (isopor) |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Fornecedor licenciado pela ANVISA |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Lata |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Vidro |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Outro: |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Material aprovado para POA |

|  |
| --- |
| *6. CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA* |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Papel/papelão |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Plástico |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Poliestireno expandido (isopor) |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Croqui para análise (em anexo) |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Sacaria |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Caixa de madeira |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Outro: |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Embalagem já aprovada e atualizada |

|  |
| --- |
| *7. OUTRAS INFORMAÇÕES*  *Quantidade de produto* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Peso líquido (Kg): |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Conteúdo líquido (mL): |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Venda por unidade de: |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Pesado na presença do consumidor |

|  |
| --- |
| *Forma de apresentação do lote* |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Data de fabricação |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Outro: |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Validade do produto acabado: |  |

|  |
| --- |
| *8. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO ELABORADO*  *(Matéria-prima / ingredientes / aditivos - em ordem decrescente)* |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| *9. DESCRIÇÃO DETALHADA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO*  *(Recebimento da matéria-prima ou animais / sistema de abate / cortes / beneficiamento / etapas do processo de fabricação, descrevendo o local, tempo e temperatura de cada etapa)* |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| *10. DESCRIÇÃO DO SISTEMA DE ENVASAMENTO, EMBALAGEM E ROTULAGEM* |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| *11. ARMAZENAMENTO DO PRODUTO ACABADO*  *(Local, temperatura do local e forma de acondicionamento)* |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| *12. MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR*  *(Tipo do veículo / forma de acondicionamento / temperatura do produto)* |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| *13. PROGRAMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE, MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO E ANÁLISES LABORATORIAIS REALIZADOS PELO ESTABELECIMENTO* |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| *14. ANÁLISES LABORATORIAIS*  *(Obrigatório para produtos sem RTIQ)* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Análise centesimal:** Informações obrigatórias: umidade, energia - kcal e kJ, proteína, lipídeos - gorduras totais, trans e saturadas, carboidrato, fibra alimentar, sódio. Opcionais: vitaminas, outros minerais. | | | |
| Nº do ensaio |  | Data de emissão |  |
| **Análise físico-química:** Análise quantitativa de aditivos apresentados no item 8 | | | |
| Nº do ensaio |  | Data de emissão |  |
| **Análise microbiológica:** Seguir a legislação vigente | | | |
| Nº do ensaio |  | Data de emissão |  |
| **Observação:** anexar cópia dos resultados originais das análises laboratoriais a este Memorial Descritivo. | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Responsável pela elaboração: |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Data: |  |

ANEXOS (RÓTULOS)