|  |
| --- |
| *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)