**FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.**

|  |
| --- |
| 1. REQUERIMENTO |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SR (ª) COORDENADOR(A) DO S.I.M**  O ESTABELECIMENTO ABAIXO QUALIFICADO, ATRAVÉS DO SEU REPRESENTANTE LEGAL, REQUER QUE SEJA PROVIDENCIADO O ATENDIMENTO DA SEGUINTE SOLICITAÇÃO: | | | | **CONTROLE INTERNO**  **S.I.M.**  **REGISTRO DE ENTRADA**  UNIDADE:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  N° ORDEM:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  NOME:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  DATA:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | REGISTRO DE PRODUTO |  | ALTERAÇÃO DE MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO |
|  |  |  |  |
|  | ALTERAÇÃO DE RÓTULO |  | CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTO |

|  |
| --- |
| 2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| RAZÃO SOCIAL / NOME DO PROPRIETÁRIO | | CPF / CNPJ | |
|  | |  | |
| CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO | | | REGISTRO NO S.I.M |
|  | | |  |
| ENDEREÇO COMPLETO | | | CEP |
|  | | |  |
| TELEFONE/FAX | E-MAIL | | |
|  |  | | |

|  |
| --- |
| **3. MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO** |
| **3.1 IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NOME DO PRODUTODDDDDDDDDDA SSS | | |
|  | | |
| MARCA / NOME FANTASIA | N° REGISTRO ANTERIOR | N° REGISTRO DO PRODUTO |
|  | Utilizar no caso de alteração de rótulo. | USO DO SIM |

|  |
| --- |
| 3.2 CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM |

|  |  |
| --- | --- |
| 3.2.1 APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM | 3.2.2 TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA |
| Ex.: etiqueta interna, externa, impresso na embalagem | Ex.: sacola plástica, potes, copos, garrafas plásticas |
| 3.2.3 INDICAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE | 3.2.4. QUANTIDADE DE PRODUTO POR EMBALAGEM |
| Ex.: Carimbo datador, impresso na embalagem | Variável, 1kg, 30kg, 250g, litro, ml, unidade |

|  |
| --- |
| 4. PROCESSO DE EMBALAGEM |
| 4.1 Descreva aqui todas as informações referentes ao processo de embalagem. |
| No campo acima devem ser descritas todas as informações pertinentes ao processo de embalagem:O local onde ocorre, se a sala é climatizada (quando for necessário);O tipo de embalagem utilizada e seu material (ex. sacola plásticas de polietileno, copos plásticos etc.),A forma como é fixado o rótulo (interna ou externamente);Como e quando a data de fabricação e validade são impressas ou carimbadas no rótulo. No caso de embalagens secundárias, deve ser descrito também a utilização das mesmas. Se as embalagens secundárias forem utilizadas para a venda diretamente ao consumidor, estas devem ser registradas. A isenção do registro das embalagens secundárias ocorre quando estas são utilizadas apenas para o transporte dos produtos. |

|  |
| --- |
| **5. PROCESSO DE FABRICAÇÃO** |
| **5.1 Descreva aqui todas as informações referentes ao processo de fabricação.** |
| No campo acima devem ser descritas todas as informações do processo de fabricação desde a origem da matéria-prima até o término do processo de produção.  Devem ser citados o tempo e temperatura de processamento, equipamentos utilizados, ordem de adição dos ingredientes, etapas de produção, etc.  Exemplos:  Para produtos lácteos, descrever:   * Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados; * O processamento do leite, incluindo a clarificação, desnate, pasteurização, e outros possíveis processos; * Processosespecíficos para fabricação dos produtos como coagulação; fermentação, maturação entre outros; sempre citando equipamentos; tempo x temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.   Para produtos cárneos, descrever:   * Desde a origem da carne (estabelecimentos de, SIE ou SIF, SIM); * A recepção e as condições de armazenamento da matéria-prima informando o local, temperatura de armazenamento; * Local e condições de processamento (descongelamento, desossa, moagem ou qualquer outra etapa de industrialização) informando todos os equipamentos, temperatura das dependências (sala de desossa, manipulação, sala de salga, estufas etc.), no caso de cozimento deve informar o binômio tempo x temperatura e ponto de determinação do final do processo e todas as demais informações relevantes ao processo.   Para produtos de abelhas, ovos e derivados, descrever:   * Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (forma de colheita e transporte), recepção e etapas de processamento, incluindo as dependências e equipamentos, até o término do processamento, embalagem ou envase. * Para pescados, descrever:   Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (pesca extrativista ou aquicultura), recepção (vivo, fresco, resfriado ou congelado) e etapas de processamento (abate, lavagem, evisceração, remoção da pele, filetagem, posteamento, glazeamento etc.), incluindo as dependências e equipamentos, a temperatura das dependências e dos produtos ao longo das etapas de processamento, até o término do processamento, embalagem. |

|  |
| --- |
| **6. ARMAZENAMENTO E VALIDADE** |
| 6.1 Descreva aqui todas as informações referentes ao armazenamento e validade |
| Descrever as condições e as formas de armazenamento (prateleiras, estrados, paletes etc.), focando nas temperaturas das dependências (câmaras frias ou sala de armazenamento). Informar o prazo de validade que será determinado pelo estabelecimento. |

|  |
| --- |
| 7. CONTROLE DE QUALIDADE |
| **7.1 Descreva aqui todas as informações referentes ao controle de qualidade** |
| Descrever todas as medidas de controle de qualidade que o estabelecimento adota; se possui programa especifico de gestão da qualidade, e quais ferramentas de autocontrole são utilizadas (BPF, PPHO, PSO, APPCC). Exemplo: Frequência de análises dos produtos (físico-químicas e microbiológicas), etc. |

|  |
| --- |
| 8. EXPEDIÇÃO E TRANSPORTE DO PRODUTO |
| **8.1 Descreva aqui todas as informações referentes a expedição e transporte de produtos** |
| Descrever o procedimento de expedição, forma como os produtos são destinados ao mercado (caixas secundárias de papelão, caixas plásticas, sacos ou sacolas plásticas, etc.) e as condições e temperatura dos veículos de transporte. |

|  |
| --- |
| 9. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO |



\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_- ES, \_\_\_/\_\_\_/20\_\_.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Representante legal do empreendimento**

**(nome legível e rubrica)**