INSTRUÇÃO DE TRABALHO 03

Registro de Produtos e Controle de Rótulos

Data de Emissão:	Versão nº:	Páginas:
29/052025	01	1 a 21

Elaborado por:

Philipe Brito de Oliveira
Médico Veterinário

Homologado por:

Nelson Portela
Presidente do CONVALE

REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS

1. DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado.

DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 - Aprova Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

DECRETO Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020 - RIISPOA atualizado.

RESOLUÇÃO-RDC nº 727, de 1° de julho de 2022- Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados e alterações.

2. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização da rotulagem enviada ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, das empresas registradas, definindo a metodologia a ser utilizada. Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, afim de que não se perca o controle, bem como surjam problemas que facilmente poderiam ser evitados.

Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos aprovados ou registrados no SIM, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

3. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a todas as empresas registradas no SIM, sendo que a documentação em duas vias, deve ficar arquivada uma na sede do SIM e outra na empresa.

4. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico, responsável pelo SIM.

5. PROCEDIMENTO

A função principal do registro de produtos e do controle de rótulos registrados é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle da logomarca do SIM.

6. REGISTRO DE PRODUTO

Entende-se como tal, a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos, do que trata o Título VII, Capítulo I, do RIISPOA.

a. **Avaliação de produto regulamentado:**

- Todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos de fabricação e rotulagem (Modelo: ANEXO 01), os mesmos devem ser preenchidos pela empresa e entregues ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM em duas vias, para análise e aprovação.
- O Médico Veterinário responsável deverá fazer a avaliação seguindo legislação de rotulagem vigente e considerando RTIQs específicos, com preenchimento do formulário de check list de rotulagem (ANEXO 02), e parecer técnico quanto ao registro do produto.
- Depois de avaliados e aprovados as cópias serão distribuídas uma na sede do SIM e a outra na empresa. Todas as cópias devem estar assinadas e rubricadas pelo representante da empresa antes de entregar no serviço, o SIM fará sua avaliação e também deverá assinar e rubricar todas as páginas.
- Após aprovados, os produtos recebem um certificado de aprovação (Modelo: ANEXO 03), o qual deverá ser atualizado sempre que um novo produto for registrado ou alterado.

b. **Avaliação de produto não regulamentado:**

- Os produtos que não possuem regulamento técnico de identidade e qualidade ou não estão previstos em outra legislação específica podem ser registrados pelo serviço de inspeção, desde que tenham embasamento técnico-científico, preservem os interesses do consumidor e atendam diretrizes padronizadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- Para a aprovação do produto não regulamentado a empresa deve encaminhar ao SIM, o memorial descritivo de fabricação e rotulagem, juntamente com o laudo de análise Microbiológica, que atesta a inocuidade e

Físico-química estabelecendo o padrão que deverá ser mantido.

- Posteriormente o Serviço de Inspeção encaminhará ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA para avaliação e aprovação final.

c. **Frequência das atualizações:** Os memoriais devem ser atualizados sempre que houver alteração de processo de fabricação, alteração de croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos.

7. CONTROLE DE ROTULAGEM APROVADA

O controle de estoque de rótulos e embalagens deve ser realizado pelas empresas, as quais devem preencher trimestralmente planilha de controle de rotulagem conforme modelo no ANEXO 04 ou similar, ficando disponível para a verificação do SIM sempre que solicitado.

O Serviço de Inspeção efetua o controle dos rótulos aprovados através da verificação *in loco* na empresa, onde deverá coletar e avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM. Em caso de constatação de não conformidades, o fiscal deve lavrar RNC. Dependendo da não conformidade encontrada, outras ações podem ser tomadas a juízo do SIM.

8. HISTÓRICO

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	28/05/2025	21	Criação do Documento

9. ANEXOS

ANEXO 01

MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

A empresa abaixo qualificada, através do seu **Representante Legal e do seu Responsável Técnico,** requer que seja providenciado no **Serviço de Inspeção Municipal - SIM**, o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL:			
C.N.P.J. :	N DE REGISTRO NO SIM:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO:
ENDEREÇO:			
CEP :	MUNICÍPIO:	UF:	FONE:
EMAIL:			

NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

( ) REGISTRO DE PRODUTO REGULAMENTADO
( ) REGISTRO DE PRODUTO NÃO REGULAMENTADO
( ) ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO
( ) REVISÃO E ATUALIZAÇÃO DO CROQUI DE RÓTULO DE PRODUTO REGISTRADO
( ) ADIÇÃO DE RÓTULOS

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

PRODUTO PADRONIZADO:	CATEGORIA:
DENOMINAÇÃO DE VENDA:	Nº DE REGISTRO DO PRODUTO:

CARACTERÍSTICA DO RÓTULO	CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA	CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA:
( ) IMPRESSO NA EMBALAGEM	( ) METAL	( ) AUSÊNCIA DE EMBALAGEM
( ) ETIQUETA ADESIVA	( ) VIDRO	( ) PAPELÃO
( ) ETIQUETA AFIXADA (grampeada ou amarrada)	( ) ISOPOR	( ) PLÁSTICO
( ) ETIQUETA LACRE	( ) PAPEL	( ) METAL OU SIMILARES

( ) GRAVADO EM RELEVO	( ) ENVOLTÓRIO NATURAL/ARTIFICIAL	( ) ISOPOR
( ) LITOGRAFADO/ GRAVADO A QUENTE	( ) PLÁSTICO	( ) CAIXA DE MADEIRA
( ) CONTATO DIRETO COM O PRODUTO	( ) AUSÊNCIA DE EMBALAGEM PRIMÁRIA	( ) PAPEL
( ) OUTROS: _____	( ) OUTROS:_____	( ) OUTROS: _____

CONTEÚDO: PESO/VOLUME

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO:	UNIDADE DE MEDIDA:

FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE

DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE: (dd/mm/aa ou dd/mm/aaaa)	LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO:

FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE

( ) DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE	INFORMAÇÃO DE COMO É COMPOSTO O LOTE DE PRODUÇÃO:
( ) NUMERO SEQUENCIAL (1,2,3...)	
( ) OUTRO:	

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Ordem decrescente)

MATÉRIA PRIMA	Kg ou L	%
SUBTOTAL		
INGREDIENTES / ADITIVOS (Função, Nome e INS) ***quando os aditivos estiverem em mix, a empresa deve obrigatoriamente descrever cada ingrediente do mix separadamente, apresentando a quantidade e a porcentagem isolada de cada um dos ingredientes do mix. Para descrição na lista de ingredientes (ordem decrescente) os ingredientes adicionados mais de uma vez devem ser somados.**	Kg ou L	%
SUBTOTAL		
TOTAL		

Lista de ingredientes: **A lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo, em ordem decrescente de quantidade, sendo que os aditivos alimentares devem ser declarados após os demais ingredientes, por meio da função tecnológica principal do aditivo no alimento seguida de, pelo menos, uma das seguintes informações: nome completo do aditivo alimentar ou INS) (RDC nº 727/2022, art. 12).**

PROCESSO DE PRODUÇÃO ***mencionar localização e tipos de equipamentos, tempo e temperatura de todas as etapas da produção. De acordo com a legislação. Descrever as temperaturas dos produtos e as temperaturas dos locais aonde são manipulados. Informar a referência legal do produto (RTIQ, Decretos, etc.)**
MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISES DE CONTROLE MICROBIOLOGICO E FISICO QUIMICO:
SISTEMA DE EMBALAGEM (ENVASAMENTO) E ROTULAGEM ***descrever o método de embalagem primaria: embalagem a vácuo, selado a quente, atmosfera modificada, embalagem termoencolhível.**
ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM ***(Mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento)**
MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR ***(Mencionar o tipo de veículo, forma de acondicionamento, temperatura do produto e do ambiente onde é transportado)**

AUTENTICAÇÃO (Assinatura e Carimbo)

DATA	RESPONSÁVEL LEGAL	RESPONSÁVEL TÉCNICO

RECEBIMENTO PARA APROVAÇÃO (Assinatura e Carimbo)

DATA	RESPONSÁVEL DO SIM

PARECER TÉCNICO ***(Mencionar se está APROVADO ou REPROVADO, caso reprovado descrever o motivo)**

(02 VIAS, ORIGINAIS)

ANEXO: MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO (Arte Gráfica) e da embalagem secundaria (quando existente).

ANEXO 02

CHECK LIST DE AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM

Este *Chek List* visa montar um roteiro de informações para análise e aprovação de rótulos para o SIM/POA. Para preenchimento do *check list* deverá ser consultada a legislação vigente.

Forma de preenchimento: **C** = Conforme **NC** = Não Conforme **NA** = Não se aplica.
Quando houver uma não conformidade, esta deve ser descrita no parecer técnico.

Estabelecimento: **N° Registro SIM:**

Produto: **N° Registro Produto:**

Identificação do Estabelecimento Responsável:

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	Nome ou razão social conforme CNPJ. (Portaria 240, de 23/07/2021 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	Consta CNPJ ou CPF nos casos em que couber. (Portaria 240, de 23/07/2021 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	O endereço está completo, especificando município e Estado. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
4	Consta a classificação do estabelecimento de acordo classificação oficial. (Legislação municipal)	( ) C ( ) NC ( ) NA
5	Possui Informações do Importador. (quando aplicável) (Portaria 240, de 23/07/2021 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
6	Consta a Marca Comercial do produto. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
7	Consta a expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA" (Decreto 7.212 de 15/06/2010 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
8	Consta a expressão "Fabricado por" e quando aplicável "Distribuído por". (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
9	No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante, mediante a apresentação do instrumento do contrato de prestação de serviço. (Legislação municipal)	( ) C ( ) NC ( ) NA
10	Estabelecimento que realiza apenas o processo de fracionamento ou de embalagem do produto deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em subistituiçõ à expressão "fabricado por". (Decreto 10.468, art. 443, § 3º e § 4º)	( ) C ( ) NC ( ) NA
11	Nos casos de que trata ítem 1.8, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto. (Decreto 10.468, art. 443, § 3º e § 4º)	( ) C ( ) NC ( ) NA
12	Consta Nº da Inscrição Estadual (IE).	( ) C ( ) NC ( ) NA
13	Consta Nº do telefone para contato ou SAC. (Decreto 11.034 de 2022)	( ) C ( ) NC ( ) NA

2. Identificação do produto

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	Consta denominação de venda oficial do produto (RTIQs, Portaria 1.021, de 22/02/2024, Diretrizes)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	A denominação de venda está no painel principal do rótulo, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. (RTIQ do produto; Resolução 1/2003 MAPA; Portaria 240, de 23/07/2021 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	O tamanho da letra utilizada na denominação de venda deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam (IN Portaria 240, de 23/07/2021 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
4	Informa o tipo de apresentação (resfriado,congelado) quando previsto no RTIQ ou diretriz. Ex.: LINGUIÇA MISTA CONGELADA; CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – PICANHA;	( ) C ( ) NC ( ) NA
5	Informa o termo "temperada" e/ou "recheada" para carnes. (IN n° 17 DE 29/05/2018 MAPA); Exemplo: Carne Congelada Temperada Recheada de Suíno sem Osso – Picanha.	( ) C ( ) NC ( ) NA
6	Após a indicação da nomenclatura oficial poderão ser mencionados os nomes consagrados pelo uso, os regionais ou os estrangeiros, respeitando as bases óssea e muscular correspondentes. (PortariaSDA nº 744 de 25/01/2023 MAPA);	( ) C ( ) NC ( ) NA
7	A forma de apresentação dos cortes e dos miúdos deverá ser informada no painel principal dos respectivos rótulos. (Portaria SDA nº 744 de 25/01/2023 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
8	Quando se tratar de cortes de aves, a ausência de pele aderida deverá constar após a indicação da nomenclatura oficial. (Portaria SDA nº 744 de 25/01/2023 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
9	Quando se tratar de cortes de suídeos, a presença de pele aderida deverá constar após a indicação da nomenclatura oficial. (Portaria SDA nº 744 de 25/01/2023 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
10	Apresenta a expressão "Tipo", quando aplicável com letras de igual tamanho, realce e visibilidade àquelas empregadas na denominação, quando o alimento for fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas. (RDC n° 727/2022 ANVISA)	( ) C ( ) NC ( ) NA

3. Listagem de Ingredientes e aditivos:

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	Consta a fórmula de composição de acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Rotulagem. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA e suas alterações)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	Apresenta os ingredientes em ordem decrescente de quantidade.	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	Os aditivos alimentares estão declarados após os demais ingredientes	( ) C ( ) NC ( ) NA

	(por meio da função tecnológica principal do aditivo no alimento seguida de, pelo menos, uma das seguintes informações: nome completo do aditivo alimentar ou INS) (RDC nº 727/2022, art. 12). ATENÇÃO: No caso de aditivos alimentares com a mesma função tecnológica, a declaração na lista de ingredientes pode ser agrupada por função, seguida da relação dos respectivos aditivos alimentares; Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade (RDC nº 778/2023).	
4	Declara a água como ingrediente, quando esta é utilizada (Decreto 2.197 de 2022).	( ) C ( ) NC ( ) NA
5	A concentração de aditivos respeita os limites estabelecidos (IN nº 211, 01/03/202023 ANVISA e RTIQ)	( ) C ( ) NC ( ) NA
6	O uso de corante Tartrazina (INS 102) esta de acordo com a IN nº 211, de 2023 ANVISA.	( ) C ( ) NC ( ) NA
7	A adição de aromatizantes está em acordo com o regulamento Técnico RDC nº 725 de 01/07/2022.	( ) C ( ) NC ( ) NA
8	Apresenta fichas técnicas dos aditivos anexadas ao memorial	( ) C ( ) NC ( ) NA
9	O uso de maltodextrina só é permitido em produtos regulamentados caso o respectivo RTIQ apresente autorização expressa do seu uso. Isso inclui o uso de maltodextrina de maneira indireta (em mixes de condimentos e aditivos), conforme Ofício nº 131/2020/DIPOA/SDA/MAPA, de 28 de abril de 2020 (SEI nº 10590040)	( ) C ( ) NC ( ) NA
10	Os ingredientes compostos definidos em normas específicas ou do Codex Alimentarius podem ser declarados como tais, desde que venham seguidos da relação, entre parênteses, de seus ingredientes, em ordem decrescente de proporção. Os ingredientes compostos de que trata este item e que representem menos do que 25% (vinte e cinco por cento) do alimento não precisam ser declarados com a relação, entre parênteses, dos seus ingredientes, exceto pelos aditivos alimentares que desempenham uma função tecnológica no produto acabado. (IN nº 727, 2022)	( ) C ( ) NC ( ) NA
11	Consta a Expressão "Colorido Artificialmente" (Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, RDC nº 272, de 14 de março de 2019)	( ) C ( ) NC ( ) NA
12	Consta a Expressão "Aromatizado Artificialmente" (Decreto-Lei nº. 986/69, RDC nº. 2 de 15 de janeiro de 2007)	( ) C ( ) NC ( ) NA
13	Contém substâncias alergênicas. "Alérgicos: seguido do nome"... (RDC n° 26/2015 ANVISA)	( ) C ( ) NC ( ) NA

4. Conteúdo (Volume/Peso):

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	Consta no painel principal, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em contraste com o fundo (para fácil visualização) ATENÇÃO: Quando a indicação quantitativa não puder constar na vista principal, o tamanho dos caracteres utilizados deve ser, no mínimo, duas	( ) C ( ) NC ( ) NA

<table>
<tr><td></td><td>vezes superior ao estabelecido nas Tabelas II e III da Portaria nº 249/2021 (Anexo).</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto. (Regulamento Técnico Metrológico Portaria INMETRO nº249/2021, tabela II)
Tabela II
<table>
<tr><th>Conteúdo líquido (g ou ml)</th><th>Altura mínima dos algarismos (mm)</th></tr>
<tr><td>Menor ou igual a 50</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Maior que 50 e menor ou igual a 200</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Maior que 200 e menor ou igual a 1000</td><td>4</td></tr>
<tr><td>Maior que 1000</td><td>6</td></tr>
</table>
Tabela III
<table>
<tr><th>Área da vista principal (cm²)</th><th>Altura mínima dos algarismos (mm)</th></tr>
<tr><td>Menor que 40</td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Maior ou igual a 40 e menor que 170</td><td>3,0</td></tr>
<tr><td>Maior ou igual a 170 e menor que 650</td><td>4,5</td></tr>
<tr><td>Maior ou igual a 650 e menor que 2600</td><td>6,0</td></tr>
<tr><td>Maior ou igual a 2600</td><td>10,0</td></tr>
</table></td><td>( ) C ( ) NC ( ) NA</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Contém as expreções:
• para produtos comercializados em unidades legais de massa - "PESO LÍQUIDO" ou "CONTEÚDO LÍQUIDO" ou "PESO LÍQ." Ou "Peso Líquido" ou "Peso Líq.";
• para produtos comercializados em unidades legais de volume - "CONTEÚDO" ou "Conteúdo" ou "Volume Líquido";
• para produtos comercializados em número ou unidades - "CONTÉM"ou "CONTEÚDO" ou "Contém"; (Portaria INMETRO nº 249, de 09 de junho de 2021).</td><td>( ) C ( ) NC ( ) NA</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Queijos e requeijões que não possam ter suas quantidades padronizadas e/ou que possam perder peso de maneira acentuada, deverão, obrigatoriamente, trazer nos rótulos ou revestimentos a indicação "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", de forma bem visível e distinta das demais informações, indicando, ainda, nas mesmas proporções, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM. A indicação do peso da embalagem poderá ser impressa no próprio rótulo ou envoltório acondicionador, de forma permanente, ou através de aposição de etiquetas datilografadas, carimbadas ou manuscritas. (Portaria INMETRO nº 340, de 9 de agosto de 2021)</td><td>( ) C ( ) NC ( ) NA</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Expressão “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR” para os produtos sujeitos a perda de peso por desidratação, desde que comercializados exclusivamente em envoltórios primários e identificados por cintas, anéis e etiquetas, deverão ser pesados na presença do</td><td>( ) C ( ) NC ( ) NA</td></tr>
</table>

	consumidor (Portaria INMETRO nº 327/2021)	
6	Consta "PESO DA EMBALAGEM", exceto para pré-medidos. (Portaria 25/1986 e 19/1997 - INMETRO)	( ) C ( ) NC ( ) NA
7	"PESO LÍQUIDO"- Os produtos cárneos (embutidos ou não, frescos, secos, salgados, curados e crus ou cozidos) pré-embalados, devem trazer a indicação da quantidade líquida, em caráter obrigatório, no ponto de venda ao consumidor final. Excetuam-se, os produtos comercializados a granel, pesados sem qualquer embalagem, em quantidade determinada pelo consumidor final (Portaria INMETRO nº 327/2021)	( ) C ( ) NC ( ) NA
8	Carne moída para varejo conteúdo máximo 1kg. Para venda institucional poderão ser admitidas embalagens superiores a 1 Kg, sendo que a espessura deve ser igual ou menor a 15 cm não sendo permitida a venda no varejo (Portaria 664/2022, MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
9	Os dizeres "PROIBIDA A VENDA A VAREJO" deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo, quando as embalagens tiverem peso superior a 1kg (um quilograma). É proibido o fracionamento de carne moída no mercado varejista. Os dizeres "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo (Portaria nº 664/2022 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
10	Produtos de origem animal com conteúdo padronizado: leite líquido e manteiga (Portaria nº 251/2021 INMETRO)	( ) C ( ) NC ( ) NA
11	Obrigatoriedade de informar a alteração quantitativa do produto embalado (Portaria n° 392/2021 Ministério da Justiça e Segurança Pública)	( ) C ( ) NC ( ) NA

5. Conservação do produto

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	Indicação das temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo é aplicado para produto de origem animal que pode se alterar depois de abertas suas embalagens. (RDC nº 727/2022)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	Prazo de validade antes e após a abertura da embalagem; RDC nº 727 da ANVISA (2022)	( ) C ( ) NC ( ) NA

6. Data de Fabricação, Validade e Lote:

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	Consta local para a indicação da data de fabricação e lote. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	Consta prazo de validade - conforme o art. 31 da RDC 727/2022	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	Avaliação do formato de apresentação dos caracteres. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
4	Lote- A declaração da identificação do lote deve ser realizada de forma visível, legível e indelével, por meio: da letra "L" seguida de um código chave; ou da data de fabricação, embalagem ou prazo de validade, seguidas, pelo menos, do dia e mês ou do mês e o ano. O lote deve ser determinado pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios. O código chave deve estar disponível para	( ) C ( ) NC ( ) NA

	consulta da autoridade competente (RDC nº 727/2022)	

7. Identificação de Registro no Serviço Oficial de Inspeção:

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	Carimbo conforme os modelo oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM. (Decreto Municipal)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	Tamanho do carimbo do SIM consta de acordo com o volume de produto acondicionado. (Decreto Municipal)	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	Consta a expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas corretas Produto registrado na Secretaria Municipal de Agricultura ....., SIM sob nº ____/____" (Decreto Municipal)	( ) C ( ) NC ( ) NA
4	**Para comercialização consorcial seguir Portaria do MAPA n° 672 de 08/04/2024:**	
4.1	Identificação do consórcio com letras maiúsculas, na forma **CONSISAL-BA**, com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca do Serviço de Inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca; Recomenda-se também colocar a logomarca do Consórcio.	( ) C ( ) NC ( ) NA
4.2	Denominação do consórcio, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), endereço e telefone de contato da sede, com letra de Fonte Times New Roman, maior ou igual a 1 mm (milímetro) e legível, conforme abaixo: Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Território do Sisal. CNPJ: 12.438.954/0001-60. Avenida Carlos da Mota, nº 377, Ginásio, CEP 48700-000, Serrinha - BA. Telefone: 75 3261-2441.	( ) C ( ) NC ( ) NA
5	Registro único: para cortes cárneos diferentes, e ou mesmo produto com pesos diferentes. EX.: Queijo mussarela - pesos líquidos 150g, 200g, 500g.	( ) C ( ) NC ( ) NA
6	Nos casos Aderidos as SISBI, consta logotipo do Selo SISBI seguindo padrão regulamentado na Portaria do MAPA n° 672 de 08/04/2024.	( ) C ( ) NC ( ) NA

8. Informação Nutricional:

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	Consta Informação Nutricional (RDC nº 360 de 23/12/2003 ANVISA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	A Tabela Nutricional se apresenta de acordo com os modelos aprovados no anexo IX da IN 75/2020;	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	A tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades de: valor energético; carboidratos; açúcares totais; açúcares adicionados; proteínas; gorduras totais; gorduras saturadas; gorduras trans; fibra alimentar; sódio; qualquer outro nutriente ou substância bioativa que seja objeto de alegações nutricionais, de alegações de propriedades funcionais ou de alegações de propriedades de saúde; qualquer outro nutriente essencial adicionado ao alimento, conforme Portaria SVS/MS nº 31, de 1998, cuja quantidade, por porção, seja igual ou maior do que 5% do respectivo VDR definido no Anexo II da Instrução Normativa- IN nº 75, de 2020; e qualquer substância bioativa adicionada ao alimento.	( ) C ( ) NC ( ) NA

4	Tamanho das porções dos alimentos para fins de declaração da rotulagem nutricional conforme anexo V da IN 75/2020	( ) C ( ) NC ( ) NA
5	A declaração da tabela de informação nutricional deve estar localizada em uma única superfície contínua da embalagem e no mesmo painel da lista de ingredientes (RDC nº 429/2020)	( ) C ( ) NC ( ) NA
6	Empregar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco (RDC nº 429/2020)	( ) C ( ) NC ( ) NA
7	Empregar espaçamento entre linhas de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem na barra, linhas ou símbolos de separação, quando existentes (RDC nº 429/2020);	( ) C ( ) NC ( ) NA
8	Usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas em conformidade com o modelo selecionado (RDC nº 429/2020)	( ) C ( ) NC ( ) NA
9	Requisitos específicos para formatação da tabela de informação nutricional conforme anexo XII da IN 75/2020;	( ) C ( ) NC ( ) NA
10	Quando o espaço da embalagem for insuficiente para a declaração das informações de que trata o caput no mesmo painel, estas devem estar dispostas em painéis adjacentes (RDC nº 429/2020)	( ) C ( ) NC ( ) NA
11	Para os nutrientes sem VDR definidos, o espaço para declaração do respectivo %VD deve ser deixado vazio RDC 429/2020	( ) C ( ) NC ( ) NA
12	Quando a quantidade de valor energético, carboidratos e demais constituintes da tabela nutricional for não significativa, o %VD deve ser declarado como zero, conforme Anexo IV da Instrução Normativa nº 75, de 2020;	( ) C ( ) NC ( ) NA
13	A tabela de informação nutricional não pode estar em áreas encobertas, locais deformados, como áreas de selagem e de torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras (RDC nº 429/2020)	( ) C ( ) NC ( ) NA
14	Lista de alimentos cuja declaração da rotulagem nutricional frontal é vedada conforme anexo XVI da IN 75/2020	( ) C ( ) NC ( ) NA
15	No caso dos alimentos para dietas com restrição de lactose, a tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades de lactose e de galactose conforme RDC 429/2020.	( ) C ( ) NC ( ) NA
16	Informação de porção e medida caseira de 100g para efeito do cálculo do valor energético e nutrientes (RDC 727/2022, ANVISA)	( ) C ( ) NC ( ) NA
17	Alimentos para dietas com restrição - "DIET"; Alimentos especialmente formulados para atender necessidades de pessoas em condições metabólicas específicas, por exemplo: diabéticos, gestantes, entre outros. (Portaria n° 29, 03/01/1998)	( ) C ( ) NC ( ) NA

9. Dizeres e ou Informações Obrigatórias do Produto:

	ITEM ANALIZADO	SITUAÇÃO
1	"CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN" para todos, em destaque, nítido e de fácil leitura. (LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003; RDC nº 40 de 08/02/2002 ANVISA)	( ) C ( ) NC ( ) NA

<table>
<tr><td>2</td><td>A expressão do glúten deve estar indicada após as informações de:
1. Alérgicos
2. Lactose</td><td>( ) C ( ) NC ( ) NA</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Os alimentos que contenham ou sejam derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares, conforme lista contida no Anexo III da RDC 727/2022 da ANVISA, devem conter as seguintes advertências, conforme o caso: I - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIASALIMENTARES)"; II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAMALERGIAS ALIMENTARES)"; ou III - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIASALIMENTARES) E DERIVADOS". No caso dos crustáceos, a declaração das advertências deve incluir o nome comum das espécies, da seguinte forma, conforme o caso: I - "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)"; II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)"; ou III - "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS E DERIVADOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)".</td><td>( ) C ( ) NC ( ) NA</td></tr>
<tr><td>4</td><td>"CONTÉM LACTOSE" com os dizeres em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2mm, imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes antes ou após os alérgicos, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes. No caso de embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm2, a altura mínima dos caracteres é de 1mm (RDC n° 727/2022).</td><td>( ) C ( ) NC ( ) NA</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Requisitos de alimentos para dietas com restrição de lactose (RDC nº 715/2022)</td><td>( ) C ( ) NC ( ) NA</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves (RDC nº 727/2022)</td><td>( ) C ( ) NC ( ) NA</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Expressão "Colorido Artificialmente" conforme o Decreto Lei nº 986, 21/10/1969);</td><td>( ) C ( ) NC ( ) NA</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Adição de aromas de acordo RDC n° 725/2022 (a tabela do informe técnico nº 26 da ANVISA (2007) não está vigente mas pode ser utilizado como orientação):
<table>
<tr><th>Finalidade do aroma no produto</th><th>Classificação do aroma</th><th>Designação ou Painel Principal</th><th>Painel Principal</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Definir / Conferir sabor a um alimento</td><td>Natural</td><td>Sabor</td><td>Contém aromatizante</td></tr>
<tr><td>Artificial</td><td>Sabor artificial de</td><td>Aromatizado artificialmente</td></tr>
<tr><td>Idêntico ao Natural</td><td>Sabor</td><td>Contém aromatizante sintético idêntico ao natural</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento</td><td>Natural</td><td>Nome do produto</td><td>Contém aromatizante</td></tr>
<tr><td>Artificial</td><td>Nome do produto</td><td>Aromatizado artificialmente</td></tr>
<tr><td>Idêntico ao Natural</td><td>Nome do produto</td><td>Contém aromatizante sintético idêntico ao natural</td></tr>
<tr><td>Conferir sabor não específico</td><td colspan="3">A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina o item 6.2.4 da Resolução RDC nº. 259/2002</td></tr>
</table></td><td>( ) C ( ) NC ( ) NA</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve ser seguida a orientação do item 2.4 da Resolução RDC nº. 2/2007</td><td>( ) C ( ) NC ( ) NA</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Carne moída com peso até 1kg deve conter a expressão "PROIBIDO O FRACIONAMENTO"; carne moída acima de 1Kg deve conter a expressão "PROIBIDA A VENDA NO VAREJO" (Portaria 664/2022, MAPA)</td><td>( ) C ( ) NC ( ) NA</td></tr>
<tr><td>11</td><td>A informação no rótulo do produto de origem animal, com adição de óleo vegetal ou de gordura vegetal, requer a indicação das respectivas expressões "CONTÉM ÓLEO VEGETAL" ou "CONTÉM GORDURA VEGETAL", logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes,</td><td>( ) C ( ) NC ( ) NA</td></tr>
</table>

	tanto no corpo como na cor das letras, sem intercalação de dizeres ou desenhos, e com letras em caixa alta e em negrito (IN 449/2022 que alterou o anexo da IN 22/2005)	
12	Leites: Avisos Importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006)	( ) C ( ) NC ( ) NA
13	Dizeres Obrigatórios Bebidas Lácteas (RTIQ - IN nº 16, 23/08/2005)	( ) C ( ) NC ( ) NA
14	Iogurte - Dizeres obrigatórios (RTIQ- IN nº 46/2007), entre outras informações;	
15	Doce de Leite "exclusivo para uso industrial" (Portaria nº 354, 04/09/1997)	( ) C ( ) NC ( ) NA
16	Ovos - informações obrigatórias para rótulo (RDC nº 727/2022	( ) C ( ) NC ( ) NA
17	Nomenclatura de ovos (PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.179, DE 5 DE SETEMBRO DE 2024)	( ) C ( ) NC ( ) NA
18	Na rotulagem do mel deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade". (RIISPOA, Art. 460)	( ) C ( ) NC ( ) NA
19	Mel de uso industrial: deve conter a expressão "proibida a venda fracionada" e não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal (RIISPOA, Art.461)	( ) C ( ) NC ( ) NA
20	A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes. (RIISPOA, Art. 456)	( ) C ( ) NC ( ) NA
21	Quantidade de água adicionada for superior a 3%,deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem. ((RIISPOA, Art. 456)	( ) C ( ) NC ( ) NA
22	A água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando fizer parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos estarem declarados como tais, na lista de ingredientes; não é necessário declarar a água e outros componentes voláteis, que se evaporem durante a fabricação (IN nº 240/2021)	( ) C ( ) NC ( ) NA
23	Produtos cárneos temperados: Condimentos em solução, deve ter o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição declarada no painel principal do rótulo, em caracteres de mesmo realce e visibilidade, acompanhando a denominação de venda (IN nº 17/2018, art. 12).	( ) C ( ) NC ( ) NA
24	Os alimentos que sofrerem alterações na sua composição devem conter uma das seguintes declarações: NOVA FÓRMULA; NOVA COMPOSIÇÃO; NOVA RECEITA emcaixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo; e altura mínima de 2 mm, exceto para as embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm2, cuja altura mínima dos caracteres é de 1 mm. Deve estar disposta no painel principal com caracteres legíveis. Essa informação não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. (IN nº 67/2021)	( ) C ( ) NC ( ) NA
25	Expressões em destaque para alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto, no painel principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico" (INI	( ) C ( ) NC ( ) NA

	nº1/2004)	
26	Uso do símbolo transgênico conforme Portaria ANVISA n. 2658, de 22 de dezembro de 2003.	( ) C ( ) NC ( ) NA

10. Dizeres, Informações e Imagens não Permitidas:

1	Conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento (RDC 727/2022)	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	Atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas (RDC 727/2022);	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	Destacar a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas (RDC 727/2022)	( ) C ( ) NC ( ) NA
4	Veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares, exceto nos casos previstos em normas específicas (RDC 727/2022)	( ) C ( ) NC ( ) NA
5	Indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas (RDC 727/2022)	( ) C ( ) NC ( ) NA
6	Aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa (RDC 727/2022)	
7	Que faça alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais (Lei nº 5.700 de 01/09/1971, art. 31)	( ) C ( ) NC ( ) NA
8	Sempre que existentes imagens nos rótulos ou nas embalagens devem estar acompanhadas de uma das seguintes expressões: "IMAGEM ILUSTRATIVA" ou "IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA" ou "SUGESTÃO DE USO" ou "SUGESTÃO DE PREPARO" ou "SUGESTÃO PARA SERVIR". As imagens devem seguir todas as regras básicas de rotulagem e não podem contrariar nenhum dos itens obrigatórios de rotulagem ou qualquer legislação vigente.	( ) C ( ) NC ( ) NA
9	Leites (Lei 11265/2006)	( ) C ( ) NC ( ) NA

11. Ortografia, unidades de medida e tamanho da letra:

1	Em português, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, e com tamanho mínimo de letras e números de 1 (um) milímetro (mm), quando não especificado em contrário (RDC nº 727/2022).	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades- SI) e Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos (Portaria n° 590/2013 INMETRO);	( ) C ( ) NC ( ) NA

12. Embalagem Secundária:

1	Consta Identificação do estabelecimento produtor	( ) C ( ) NC ( ) NA

2	Consta Nomenclatura oficial do produto	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	Consta conteúdo e peso da embalagem	( ) C ( ) NC ( ) NA
4	Consta temperatura de conservação do produto (máxima e mínima)	( ) C ( ) NC ( ) NA
5	Consta prazo de validade e lote	( ) C ( ) NC ( ) NA
6	Consta Classificação de registro	( ) C ( ) NC ( ) NA
7	Consta expressão "Indústria Brasileira"	( ) C ( ) NC ( ) NA
8	Consta Carimbo - Modelo do SIM	( ) C ( ) NC ( ) NA
9	Ortografia correta, unidades de medida oficiais e tamanho da letra	( ) C ( ) NC ( ) NA
10	Consta Logotipo do SISBI, quando aplicável	( ) C ( ) NC ( ) NA

13. Memorial Descritivo de Rotulagem

1	Os campos obrigatório foram preenchidos adequadamente.	( ) C ( ) NC ( ) NA
2	A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico	( ) C ( ) NC ( ) NA
3	O processo descrito atende aos regulamentos oficiais específicos.	( ) C ( ) NC ( ) NA
4	As páginas estão devidamente assinadas pelos responsáveis.	( ) C ( ) NC ( ) NA
5	Apresenta anexo, croqui do rótulo impresso para avaliação.	( ) C ( ) NC ( ) NA

PARECER TÉCNICO: ( ) APROVADO ( )REPROVADO
Descrição do(s) motivo(s) da reprovação:

DATA:	**Carimbo e Assinatura do Médico Veterinário do SIM:**

ANEXO 03

CERTIFICADO DE APROVAÇÃO DE PRODUTO

O Serviço de Inspeção do município de _____ certifica que os produtos abaixo listados, da empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n° _____, com registro de inspeção nº _____, localizada no endereço _____, foram avaliados pelo Médico Veterinário de Inspeção _____, observando a conformidade do memorial descritivo de fabricação e rotulagem, quanto a atender os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), e legislação especifica vigente de rotulagem.

Após avaliação, o Serviço de Inspeção Municipal é **FAVORÁVEL** a fabricação dos seguintes produtos:

Produto	Número de Registro	Data do Registro	Data da alteração

Local, data.

_____
Médico Veterinário do SIM/POA

ANEXO 04

CONTROLE DE ROTULAGEM

Realizado pela empresa, TRIMESTRALMENTE, onde deve apontar a entrada, descartes, saída e realizar a contagem do estoque de quantidade de rótulos disponíveis na unidade com o registro do SIM.

Estabelecimento: **Nº Registro SIM:**

Identificação Rótulo Produto:

Data	Compra		Saída de estoque	Descartes	Estoque
	n° NF	Quantidade			
TOTAL					

ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL