



Checklist para envio de Rotulagem ao CIPOA

1. O item 1 está devidamente preenchido com todos campos pertinentes preenchidos, em processos de migração a número do produto SISP esta no formato atualizado? :

SIM

NÃO

2. O nome/designação do produto no item 3.1 está condizente com a Instrução de Serviço CIPOA 02/2016 e com o processo de fabricação apresentado:

SIM

NÃO

3. O item 3.2 está devidamente preenchido com a marca correta do produto que consta no layout apresentado:

SIM

NÃO

4. O item 4 está devidamente preenchido com os tipos de rótulos e embalagens utilizados (caso utilize dois ou mais tipos de rótulos ou embalagens deve especificar no processo de fabricação):

SIM

NÃO

5. O item 5.1 está preenchido com a informação se o produto será vendido em peso variável (portanto deverá ser pesado na presença do consumidor) ou será vendido com peso fixo (especificar no campo pertinente quais os pesos de venda) ou será comercializado das duas formas:

SIM

NÃO

6. No item 5.2 está especificado de forma clara como será a indicação das datas de validade, fabricação e a descrição do lote:

SIM



NÃO

7. No item 6.1 esta descrita de forma clara qual ou quais matérias-primas são utilizadas, assim como a sua quantidade em quilos ou litros e sua porcentagem no produto final.

SIM

NÃO

8. No item 6.2, estão descritos de forma clara qual ou quais ingredientes são utilizados assim como a sua quantidade em quilos ou litros e sua porcentagem no produto final (devem ser inseridos de forma clara todos os ingredientes de "MIX". Do mesmo modo, devem ser inseridos individualmente a quantidade dos ingredientes, respeitando os limites estabelecidos em legislação – RDC 272/2019). As porcentagens estão calculadas corretamente? Os ingredientes estão descritos em ordem decrescente de quantidade?

SIM

NÃO

9. No item 6.4, está informando de maneira clara a fonte da tabela nutricional (Se utiliza tabelas nutricionais – ex: tabela TACO – ou se realiza análise laboratorial do produto).

SIM

NÃO

10. No item 7, está detalhado o material de embalagem utilizado (Tanto embalagem primária, quanto secundária).

SIM

NÃO

11. No item 8, está devidamente descrita a temperatura de armazenamento, condizente com o layout apresentado, conforme padrão indicado em Manual Rotulagem CIPOA e conforme a temperatura definida em planta.

SIM

NÃO



12. No item 9, está citada quais são as análises físico-químicas e microbiológicas realizadas dos produtos e a periodicidade (Análises específicas para cada tipo de produto de acordo com a legislação vigente).

SIM

NÃO

13. No item 10, está claramente especificado qual tipo de transporte utiliza para expedição e qual a temperatura de transporte que deverá ser condizente com a temperatura de armazenamento descrita no requerimento.

SIM

NÃO

14. No item 11, está devidamente detalhado o processo de fabricação, desde a etapa de recebimento das matérias-primas até sua expedição (detalhar tempo x temperatura dos processos e tudo mais que for pertinente a fabricação).

SIM

NÃO

15. Itens a serem verificados no layout:

- a. Nome do produto de acordo com o colocado no item 3.1, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres.
- b. Marca do produto de acordo com o colocado no item 3.2.
- c. Dados gerais do estabelecimento (Razão social, endereço completo (com CEP, município e estado), telefone de contato, e-mail, categoria a qual está registrado).
- d. Lista de ingredientes (e porcentagem na composição destes no produto final) devidamente descrita no item 6 do requerimento com ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo que os aditivos devem ser descritos depois dos demais ingredientes.
- e. Frases: **"INDÚSTRIA BRASILEIRA"** e **"CONTEM GLÚTEN"** ou **"NÃO CONTÉM GLÚTEN"** (em caixa alta e negrito e acentuados corretamente).
- f. Informes sobre alergênicos conforme legislação da ANVISA (em caixa alta e negrito, descritos depois da lista de ingredientes, sempre consultando as fichas



- técnicas dos compostos de ingredientes e aditivos sobre presença ou possibilidade de presença de alérgicos)
- g. Peso da embalagem nos casos de produtos vendidos a peso variável.
 - h. Peso do produto (quando o peso é padronizado) ou a frase: “Deve ser pesado na presença do consumidor” ou “Venda por Peso” (quando o peso é variável).
 - i. Layout legível.
 - j. Dados da tabela nutricional em conformidade com a RDC 359/2003.
- ✓ Modelo utilizado está idêntico aos apresentados em legislação.
- ✓ Presença de medida caseira e verificação se esta é compatível com a apresentação do produto:
- https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4656623/mod_resource/content/1/POP%203%20Cr%C3%ADtica%20inqu%C3%A9ritos%20%281%29.pdf - para referencia de pesquisa sobre medida caseira).
- ✓ Valores da porção atende o preconizado em legislação.
 - ✓ Todos os nutrientes obrigatórios foram descritos
 - ✓ Nutrientes opcionais atendem aos requisitos de quantidade para serem descritos.
 - ✓ Dizeres abaixo da tabela nutricional estão idênticos ao modelo preconizado em legislação.
- k. No caso de carnes moídas, frases obrigatórias em conformidade com o regulamento técnico (IN 83/2003).
 - l. No caso de bebidas lácteas, frases obrigatórias em conformidade com a Instrução Normativa MAPA 16/2005.
 - m. Quantidade de água adicionada deve estar descrita na lista de ingredientes. Se essa quantidade for maior do que 3% deverá ser inserida (adicionalmente) em destaque no painel principal.
 - n. Para produtos temperados segue o descrito na IN 17/2018
 - o. Dizeres para informação de peso e unidade de peso utilizada estão conforme preconizado em legislação.
 - p. Informado intervalo de temperatura de armazenamento.
 - q. O logo do SISP e seus caracteres internos e externos seguem o modelo preconizado.
 - r. Presença da expressão “Rótulo registrado no SISP sob o número xxxx/xxxx.
 - s. O nome do produto, a marca do produto, a temperatura de armazenamento e o peso estão descritos no painel principal.
 - t. No caso de carcaça ou cortes ou miúdos de frango, dizeres obrigatórios em conformidade com a legislação vigente.
 - u. No caso de leite e derivados, dizeres obrigatórios em conformidade com a legislação vigente.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
CENTRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- v. No caso de bebidas lácteas, dizeres obrigatórios em conformidade com a legislação vigente.
- w. No caso de ovos, dizeres obrigatórios em conformidade com a legislação vigente.
- x. No caso de méis, dizeres obrigatórios em conformidade com a legislação vigente.

SIM

NÃO