



## INSTRUTIVO PARA PREENCHIMENTO DO REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE PRODUTOS NO SISTEMA GEDAVE

### 1. Aba DADOS GERAIS:

Rótulo/Produto	
Nome do Produto:	<input type="text"/>
Marca:	<input type="text"/>
Marca de Terceiro:	<input type="text" value="-Selecione-"/>

Inserir o nome do produto em conformidade com a Instrução de Serviço CIPOA 02/2016.

Inserir a Marca do produto

Declarar se é marca própria ou marca de terceiro

### 2. Aba FORMULARIO DE REGISTRO DE PRODUTOS:

#### 1) IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

1.1) N° SISP	<input type="text"/>
1.1.1) N° de Registro de Produto	<input type="text"/>
1.2) Nome Fantasia da Empresa	<input type="text"/>
1.3) Razão Social	<input type="text"/>
1.4) CNPJ (Inclusive para Artesanal)	<input type="text"/>
1.5) Classificação do Estabelecimento	<input type="text" value="-Selecione-"/>
1.6) Endereço	<input type="text"/>
1.7) Bairro	<input type="text"/>
1.8) CEP	<input type="text"/>
1.9) Município	<input type="text"/>
1.10) Telefone	<input type="text"/>
1.11) E-Mail	<input type="text"/>

Preencher detalhadamente todos os campos com exceção do numero de registro do produto que será concedido pelo CIPOA (no caso de produto NOVO ), no caso de produtos para MIGRAÇÃO o número deve ser indicado conforme novo padrão 000/0000.



**2) NATUREZA DA SOLICITAÇÃO:**

-Selecione- ▼

**3) IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

**3.1) NOME DO PRODUTO** carne curada

**3.2) MARCA** frigor

Preencher o item 2

O item 3 já estará preenchido automaticamente de acordo com a nomenclatura descrita na aba DADOS GERAIS.

**4) CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM**

**4.1) RÓTULO**

-Selecione- ▼

**4.2) EMBALAGEM**

**4.2.1) PRIMÁRIA** -Selecione- ▼

**4.2.2) SECUNDÁRIA** -Selecione- ▼

**4.2.3) TERCIÁRIA**

Selecionar no combobox qual tipo de rótulo utilizará, posteriormente qual tipo de embalagem primária e qual tipo de embalagem secundária (caso utilize dois ou mais tipos de embalagens primárias ou secundárias deverá detalhar no processo de fabricação).

**5) QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO**

**5.1) QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO / UNIDADE DE MEDIDA**

Informar 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.

**5.2) DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E LOTE (local e forma de indicação)**



Informar o solicitado de acordo com o disposto nos itens 4.6, 4.7 e 4.8 do Manual de Rotulagem do CIPOA.

Informar em qual local tal informação estará inserida no layout apresentado.

Informar qual a forma de indicação (impresa, alto relevo, etc...)

#### 6) COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

##### 6.1) MATÉRIA PRIMA

MATÉRIA PRIMA	KG OU L	%
0 registro(s) encontrado(s). Exibindo registro(s) de 0 ao 0.		

[Adicionar](#) [Editar](#) [Remover](#)

Citar a matéria-prima na ordem DECRESCENTE de acordo com as quantidades

##### 6.2) INGREDIENTES E ADITIVOS (função, nome e INS)

INGREDIENTES E ADITIVOS (função, nome e INS)	KG OU L	%
0 registro(s) encontrado(s). Exibindo registro(s) de 0 ao 0.		

[Adicionar](#) [Editar](#) [Remover](#)

Citar os ingredientes e aditivos, com o respectivo INS, na ordem DECRESCENTE de acordo com as quantidades.

Verificar se os aditivos utilizados constam na RDC 272/2019 ou legislação vigente caso esta RDC tenha sido alterada, verificar também as quantidades dos aditivos encontram-se dentro dos padrões estabelecidos na legislação.

Abrir a formulação de todos os MIX utilizados e enumerar individualmente todos os constituintes, em ordem DECRESCENTE.

Descrever detalhadamente a quantidade e o percentual de ingredientes (Inclusive dos ingredientes dos MIXES).

##### 6.3) FONTE DOS DADOS DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL / TABELA NUTRICIONAL

Descrever quais os meios que foram utilizados para chegar aos resultados da tabela nutricional descrita no layout do rótulo



Se usadas tabelas nutricionais: descrever quais utilizadas – Ex: Tabela TACO

Se realizada análise laboratorial para avaliação da identidade do produto: anexar o resultado da análise

7) SISTEMA DE EMBALAGEM

Detalhar qual material utilizado para a embalagem dos produtos, tanto das embalagens primárias quanto secundárias.

8) ARMAZENAMENTO

Detalhar a temperatura de armazenamento dos produtos que deverá ser condizente com a temperatura de transporte e a temperatura de conservação declarada no layout apresentado.

Detalhar a temperatura das câmaras frias que deverá ser condizente com a temperatura de transporte e a temperatura de conservação declarada no layout apresentado.

9) MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO (BPF, PPHO, POP, ANÁLISES, etc.)

Citar quais são as análises físico-químicas e microbiológicas realizadas dos produtos (produtos acabados e matérias-primas) e a periodicidade (Análises específicas para cada tipo de produto de acordo com a legislação vigente).

**Pescados** – Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.- PEIXE CONGELADO;

Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019 – CAMARÃO;

Instrução Normativa nº 24, de 20 de agosto de 2020- LAGOSTA;

Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009-LISTERIA;



**Produtos Carneos** – Instrução Normativa nº. 60/2019

**Lácteos** – IN 76 e 77 – Leite in natura

Instrução 16/2005 – Bebida Láctea

Portaria 146/1998

IN 46/2007 – Leite Fermentado

IN 146/1996 - Queijos

**Ovos** - Instrução Normativa nº. 60/2019

**Mel** – Instrução Normativa nº 11/2000

10) TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR

Especificar claramente 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.

11) PROCESSO DE FABRICAÇÃO (descrever DETALHADAMENTE todas as etapas de fabricação desde a recepção até a expedição e distribuição)

Descrever o processo de fabricação, **desde a recepção das matérias-primas até a expedição dos produtos acabados**, de forma clara e detalhada. Descrever apenas o processo de fabricação do produto requerido.

Informar para todas as etapas pertinentes tempo, temperatura, umidade, pressão e o que mais couber do processo de fabricação do produto.

Descrever a expedição dos produtos, se por plataforma ou óculo

Descrever o processo de embalagem dos produtos

Tais informações devem estar em conformidade com a planta e o Memorial Sanitário aprovado.



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