	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO CIPOA	POP Nº 03
	ROTEIRO PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO PARA SOLICITAÇÃO DE RÓTULOS	DATA: 23/03/2015 REVISÃO: 09/08/2018

Titulo: ROTEIRO PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO PARA SOLICITAÇÃO DE RÓTULOS

Seguir o roteiro para o preenchimento do requerimento de solicitação de rotulagem.

O documento deve ser preenchido integralmente.

Observar:

- Quanto melhor for o preenchimento, com mais detalhes sobre a solicitação, melhor e mais rápida se tornará a análise.

PASSO-A-PASSO

Ao final de cada página há um campo denominado Autenticação (itens 6, 8, 14 e 16).

- Devem ser preenchidos em sua totalidade com a data, assinatura e carimbo (se tiver) do proprietário do estabelecimento ou seu representante legal, se possível com o CNPJ da firma, e também com a assinatura do médico veterinário responsável técnico pelo estabelecimento e carimbo legível com número do CRMV-SP do mesmo. Se possível, colocar o e-mail do RT.

Os campos seguintes foram numerados em itens:

1- Identificação do estabelecimento:

1.1 número do SISP

Se houver.

1.1.1 nº de registro de produto

Se houver

1.2 nome fantasia da empresa

Colocar o nome fantasia (comercial) da firma que está registrado

1.3 Razão Social

Nome do estabelecimento que consta do cartão de CNPJ. Colocar também o nome do responsável pela empresa neste campo.


1.4 CNPJ.

Número do CNPJ. do estabelecimento e que consta no cartão. Atualmente toda propriedade rural possui CNPJ. Assim, se for produto artesanal, o mesmo também terá o seu CNPJ e razão social.

1.5 Classificação do estabelecimento

Os estabelecimentos são classificados de acordo com o Artigo 3.º, Parágrafo único, Incisos 1, 2, 3 e 4 e Artigo 4.º da Resolução SAA 24 de 01 de agosto de 1994.

São eles: Matadouro-frigorífico, matadouro de aves e pequenos animais, charqueada, fábrica de conservas, entreposto de carnes e derivados, fábrica de produtos não comestíveis, entreposto frigoríficos, granja leiteira, usina de beneficiamento, mini

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO CIPOA	POP Nº 03
	ROTEIRO PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO PARA SOLICITAÇÃO DE RÓTULOS	DATA: 23/03/2015 REVISÃO: 09/08/2018

usina de beneficiamento, micro usina de beneficiamento, fábrica de laticínios, entreposto de laticínios, entreposto de pescado, fábrica de conservas de pescado, entreposto de ovos, fábrica de conserva de ovos, posto de recebimento de leite, posto de desnatação, estábulo leiteiro, queijaria, apiário e entreposto de mel e cera de abelha.

1.6 Endereço do estabelecimento

Deve ser completo com nome da rua, avenida, estrada, etc., e, se o estabelecimento estiver localizado na zona rural, citar as vias de acesso (estrada) e o quilômetro.

1.7 Bairro

1.8 CEP

1.9 Município

1.10 telefone

Completar com fixo e celular com DDD

1.11 e-mail

2- Natureza da Solicitação

Assinalar com um X a opção a que se refere a atual solicitação.

Quando for solicitado a alteração de lay out da rotulagem, citar o número do registro do rótulo no campo 3.1

3- Identificação do Produto

3.1 Nome do produto

O nome do produto deve constar da legislação vigente (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, etc.) Nos casos em que o produto não se enquadre em legislação pertinente, a análise final e o registro caberá ao CIPOA.

3.2 Marca

É o nome fantasia do produto que está sendo feita a solicitação. Conforme previsto no contrato social ou registro da marca. Não tendo nenhum destes, apresentar declaração de responsabilidade pelo uso da marca.

4- Características do rótulo e da embalagem

4.1 Rótulo

Marcar com um X o tipo de rótulo que será usado. Usar o item 4-1-6 se for outro tipo, citando.

4.2 Embalagem


Usar o item 4.2.1.5 e/ou 4.2.2.5 se for outro tipo, citando.

5- Quantidade/forma de indicação

5.1 Quantidade do produto acondicionada/unidade de medida.

Produto com peso fixo: informar o peso/conteúdo líquido das apresentações. Colocar neste campo: peças, quilogramas para carnes em geral, litros e gramas para leite e derivados, caixas e dúzias ou unidades para ovos, gramas e quilogramas para mel. Quando for medida exata, por exemplo 1000g indicar como um quilo (1kg), 1000 ml como um litro (1l).

Produto com peso variável (se permitido): informar os dizeres da informação obrigatória que constará no rótulo (ex. Deve ser pesado em presença do consumidor).

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO CIPOA	POP Nº 03
	ROTEIRO PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO PARA SOLICITAÇÃO DE RÓTULOS	DATA: 23/03/2015 REVISÃO: 09/08/2018

5.2 Data de fabricação ou embalagem

Informar como será a indicação das datas e lote e Informar o tipo de aplicação da indicação: carimbo-datador, etiqueta etc). Deve ser citado o dia, mês e ano. Informar como é o controle do lote (por dia, turno, máquina, outro). O lote pode ser informado separado ou junto à data de fabricação desde que fique indicado (ex.: data de fabricação/lote). Essa informação é importante para a rastreabilidade do produto.

6- Composição do produto

6.1 Matéria prima

Carnes, leite, mel, ovos, etc.

Quando a matéria-prima for cortes de carne, deve-se citá-los. Se for peixe, citar a espécie do mesmo e se for mel citar a florada predominante.

Na coluna Kg ou l, deve-se citar a quantidade (kg ou l) de cada matéria prima que será utilizada e a porcentagem da mesma na composição do produto.

As quantidades devem ser citadas do maior para o menor (ordem decrescente).

ATENÇÃO:

A matéria-prima deve ter origem em estabelecimentos SISP ou SIF.

6.2 Ingredientes

Citar os conservantes, corantes, condimentos e outros ingredientes como por exemplo os vegetais nas carnes com preparos especiais.

No mel citar: pólen, geléia real, etc.

Nos leites aromatizados e iogurtes citar: os fermentos, as essências, polpas, etc.

Nas conservas citar: os amidos e féculas.

Nos conservantes, estabilizantes, aromatizantes sempre citar a composição do mesmo.

Na coluna Kg ou l, deve-se citar a quantidade (kg ou l) de cada ingrediente que será utilizado e a porcentagem do mesmo na composição do produto.

Quando a água fizer parte da composição do produto ela deve ser citada e neste caso é importante seguir a legislação quanto à porcentagem permitida.

As quantidades devem ser citadas do maior para o menor.


Indicar se o produto final irá conter: glúten, amarelo tartrazina, fenilalanina, transgênicos, corante, aromatizante.

Observar:

- É importante manter arquivado no estabelecimento a lista atualizada com o nome e contato das empresas fornecedoras dos ingredientes e aditivos, bem como as notas de compras destes produtos.
- Se os documentos estão corretamente preenchidos em todos os campos.

6.3 Matéria prima + ingrediente

A soma total da matéria prima e ingrediente deve ser de 100%.

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO CIPOA	POP Nº 03
	ROTEIRO PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO PARA SOLICITAÇÃO DE RÓTULOS	DATA: 23/03/2015 REVISÃO: 09/08/2018

6.4 Fonte dos dados da composição centesimal / tabela nutricional

Descrever quais os meios que foram utilizados para chegar aos resultados da tabela nutricional descrita no lay out do rótulo (uso de tabela nutricional – descrever quais utilizadas ou análise laboratorial – anexar o resultado da análise)

7- Sistema de embalagem

Descrever o sistema de embalagem e rotulagem (sistema manual ou automático). Informar como é o procedimento e quais os equipamentos utilizados (ex.: se a embalagem é realizada no sistema de atmosfera modificada).

ATENÇÃO:

Manter arquivado laudo para comprovação de inocuidade da embalagem primária e dos rótulos que entram em contato direto com produto final

8 - Armazenamento

Descrição: Se em temperatura ambiente, se resfriado ou congelado e a quantos graus centígrados.

9 - Método de controle de qualidade e conservação realizado pelo estabelecimento (BPF, PPHO, POP, ANÁLISES, ETC.)

Citar os métodos de controles utilizados pela indústria na matéria-prima, no processo de fabricação e no produto final (Ex: BPF, autocontroles, etc.). Citar PPHO's, controle de pragas, análises físico-químicas e microbiológicas (tipo de análise, frequência e se é realizada em laboratório próprio ou de terceiros). Citar normativas utilizadas para tais análises.

ATENÇÃO:

É fundamental a descrição do tipo de análise e sua frequência (matéria-prima e produto final). Maiores detalhes deverão constar nos manuais de controle (ex.: BPF)

10 - Transporte do produto para o mercado consumidor


Citar veículo utilizado, meio de acondicionamento e temperatura de conservação do produto. Informar se o transporte será realizado pela empresa ou terceiros
***** Manter arquivado documentos que identifiquem o veículo ou caso seja realizada por terceiros. os dados da empresa transportadora.

11- Documentos acompanhantes (INCLUIR CROQUI/IMPRESSOS DAS EMBALAGENS, entre outros)

- Croqui/prints das embalagens e rotulagens (primária, secundária, terciária). Anexar após este requerimento em tamanho cores originais, exceto a terciária que pode ser em escala.

**Atenção para embalagens termoencolhíveis. Ao desenvolver o rótulo impresso neste tipo de embalagem, cabe a empresa realizar testes de encolhimento e avaliar as distorções da imagem. Apresentar relatório.

- Declaração de responsabilidade pelo uso da marca (para marca própria)

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO CIPOA	POP Nº 03
	ROTEIRO PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO PARA SOLICITAÇÃO DE RÓTULOS	DATA: 23/03/2015 REVISÃO: 09/08/2018

- Autorização do uso de marcas (caso haja marcas de terceiros),
- Termo de compromisso no caso de produtos orgânicos, conforme legislação em vigor (anexo III da instrução normativa 16/2004 e documento de certificação).
- Declaração de procedência no caso de produtos caipiras (frango e ovos), conforme legislação em vigor.

******* Manter em arquivo os seguintes documentos atualizados:**

- Marca registrada ou protocolo de processo no INPI (se houver);
- Ficha/especificações técnicas de aditivos, fermentos utilizados;
- Declaração de atendimento ao RTIQ e quanto ao percentual permitido de aditivos no produto final (quando houver), assinadas pelo responsável legal e responsável técnico;
- Termo de compromisso no caso de produtos light, diet, enriquecido e para dietas especiais, declarando o atendimento às legislações pertinentes, assinadas pelo responsável legal e técnico;
- Análises de composição centesimal para formulação da tabela nutricional, caso não seja utilizada tabelas nutricionais;
- Demais documentos a serem solicitados pelo SISP/CIPOA durante o processo visando comprovação da segurança do produto.

12- Processo de fabricação (descrever DETALHADAMENTE todas as etapas de fabricação desde a recepção até a expedição e distribuição)

Descrever o processo de fabricação, de forma clara e detalhada. Informando, em cada uma das etapas, o tempo, temperatura, umidade e pressão, quando couber. Na descrição da expedição, incluir as informações relativas à distribuição dos produtos. Incluir fluxograma.

DEMAIS DÚVIDAS PODEM SER ESCLARECIDAS NOS EDAs.

Em casos omissos neste documento, procurar orientação do CIPOA

Cesar Daniel Krüger - Diretor CIPOA

Bruno Bergamo Rufollo - Diretor Substituto

Thiago Braga Izidoro - Assistente de Planejamento

Sara Santos Lima – Assistente Agropecuário