



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
MEMORIAL DESCRITIVO DE REGISTRO DO PRODUTO E RÓTULO

1. PETIÇÃO:

Sr.(a) Coordenador do SIM,

O estabelecimento abaixo qualificado (item 2), através de seu representante legal e do seu responsável técnico, requer que seja providenciado o atendimento da seguinte solicitação:

- Registro de produto(s) Alteração de rótulo(s)
 Alteração do Memorial Descritivo de Fabricação Cancelamento de Registro de produto(s)

2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

NOME/RAZÃO SOCIAL		CPF/CNPJ	
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		NÚMERO DE REGISTRO NO SIM	
ENDEREÇO			
BAIRRO	CEP	MUNICÍPIO	UF
TELEFONE		E-MAIL	

3. IDENTIFICAÇÃO DO(S) PRODUTO(S):

Produto (em ordem decrescente de volume produzido)	Massa ou Volume por embalagem	Quantidade de ingredientes por embalagem	Volume máximo produzido por embalagem	Dias da semana em que há produção

4. IDENTIFICAÇÃO DO(S) INGREDIENTE(S):

Ingrediente(s)	Origem	Forma de transporte

5. CARACTERÍSTICAS DO(S) RÓTULO(S) E EMBALAGEM(NS):

5.1. Apresentação das informações de rotulagem:

Ex.: etiqueta interna, externa, impresso na embalagem

5.2. Tipo de embalagem primária:

Ex.: sacola plástica, potes, copos, garrafas plásticas





5.3. Indicação da data de fabricação, validade e lote:

Ex.: Carimbo datador, impresso na embalagem

6. PROCESSO DE FABRICAÇÃO (orientações e exemplos no final do documento):

Empty box for the manufacturing process description.

7. PROCESSO DE EMBALAGEM:

Neste campo 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.





8. ARMAZENAMENTO E VALIDADE:

Descrever as condições e formas de armazenamento, focando nas temperaturas das dependências (câmaras frias ou sala de armazenamento).
Informar o prazo de validade que será estabelecido pela empresa.

9. CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO:

Descrever todas as medidas de controle de qualidade que a empresa adota. Se possui programa específico de gestão da qualidade, e quais ferramentas de autocontrole são utilizadas (BPF, PPHO, PSO, APPCC). Exemplo: Frequência de análises dos produtos (físico-químicas e micro-biológicas). Deve-se atentar que as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional são obrigatórios.

10. EXPEDIÇÃO E TRANSPORTE DO(S) PRODUTO(S) ACABADO(S):

Descrever o procedimento de expedição, forma como os produtos são destinados ao mercado (caixas secundárias de papelão, caixas plásticas, sacos ou sacolas plásticas, ou outro...), e as condições e temperatura dos veículos de transporte.

11. ÁGUA DE ABASTECIMENTO DO ESTABELECIMENTO:

Descrever procedência da água (poço, companhia de abastecimento ou nascente), forma de armazenamento, distribuição e sistema de tratamento utilizado (clorador, filtro).





12. IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Nome completo do profissional:	Registro no Conselho de Classe:	Carimbo e assinatura:

13. ANEXAR O(S) MODELO(S) DE RÓTULO(S) DO(S) PRODUTO(S), com assinatura e carimbo do representante legal do estabelecimento.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO (orientações e exemplos):

Neste campo 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:

No caso de produtos lácteos deve ser descrito:

- Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados na plataforma de recepção;
- O processamento do leite, incluindo a clarificação, desnate, pasteurização, e outros possíveis processos;
- Processos específicos para fabricação dos produtos como coagulação; fermentação, maturação entre outros; sempre citando equipamentos; temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos cárneos, descrever:

- Desde a origem da carne (estabelecimentos de S.I.E. ou S.I.F.).
- 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.

Mel, Ovos e Derivados:

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.

Pescado:

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, postejamento, glazamento 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

