

6 – CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA

| | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> PAPEL/PAPELÃO | <input type="checkbox"/> SACARIA |
| <input type="checkbox"/> PLÁSTICO | <input type="checkbox"/> CAIXA DE MADEIRA |
| <input type="checkbox"/> POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR) | <input type="checkbox"/> OUTRO: _____ |
| <input type="checkbox"/> CROQUI PARA ANÁLISE (EM ANEXO) | <input type="checkbox"/> EMBALAGEM JÁ APROVADA E ATUALIZADA |

7 – OUTRAS INFORMAÇÕES

| | |
|--|---|
| QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO ¹ : <input type="checkbox"/> PESO LÍQUIDO (kg ou g): _____ <input type="checkbox"/> CONTEÚDO LÍQUIDO (L ou mL): _____ <input type="checkbox"/> VENDA POR PESO (Intervalo de peso) de: _____ a _____ <input type="checkbox"/> DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR de: _____ a: _____ | PESO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA ¹ : |
| FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE: <input type="checkbox"/> dia/mês/ano <input type="checkbox"/> outro: _____ Validade do produto acabado: _____ | FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE: |

¹ Quando se referir a um produto embalado em embalagens constituídas de material diferente entre si, deverão ambos os pesos ser informados no campo peso da embalagem.

8 – COMPOSIÇÃO DO PRODUTO ELABORADO:

| MATÉRIA PRIMA / INGREDIENTES / ADITIVOS (ORDEM DECRESCENTE) | KG OU L | % |
|---|---------|-------------|
| MATÉRIA PRIMA: | | |
| INGREDIENTES: | | |
| ADITIVOS (FUNÇÃO, NOME E INS): | | |
| TOTAL | | 100% |

09 – ANÁLISES LABORATORIAIS¹: (Obrigatório para produto sem RTIQ)

A) ANÁLISE CENTESIMAL: Informações obrigatórias²: Umidade, Energia – kcal e kJ, Proteína, Lipídeos – Gorduras totais, trans e saturadas, Carboidrato, Fibra Alimentar, Sódio.² .

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

B) ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA: Análise quantitativa de Aditivos apresentados no item 8.

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

C) ANÁLISE MICROBIOLÓGICA: Seguir parâmetros da Resolução RDC 12, de 2 de janeiro de 2001 - ANVISA ou a legislação vigente.

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

1 Anexar cópia dos resultados originais das análises laboratoriais ao Memorial Descritivo de Fabricação do produto. As análises serão reconsideradas pelo Serviço de Inspeção Municipal quando realizadas em laboratórios acreditados pelo INMETRO.

2 Valor Energético, Nutrientes, Vitaminas e Minerais são encontrados no Anexo A da Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 – ANVISA ou na legislação vigente.

10 - DESCRIÇÃO DETALHADA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO (recebimento da matéria-prima ou animais, do sistema de abate/ cortes/ beneficiamento/ etapas do processo de fabricação, descrevendo o local, tempo e temperatura de cada etapa):

11 – SISTEMA DE ENVASAMENTO, EMBALAGEM E ROTULAGEM

DESCRIÇÃO:

12 – ARMAZENAMENTO (LOCAL, TEMPERATURA DO LOCAL E FORMA DE ACONDICIONAMENTO):

PRODUTO ACABADO:

13 - MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR (TIPO DO VEÍCULO, FORMA DE ACONDICIONAMENTO E TEMPERATURA DO PRODUTO):

14 - PROGRAMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE, MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO E ANÁLISES LABORATORIAS REALIZADOS PELO ESTABELECIMENTO:

DESCRIÇÃO DETALHADA:

Observação: Descrever também as análises laboratoriais de rotina da matéria-prima , quando couber.

15 - AUTENTICAÇÃO:

Responsável Legal
(assinatura e carimbo)

Responsável Técnico
(assinatura e carimbo)

LOCAL E DATA:

16 - PARECER TÉCNICO E CARIMBO DO MÉDICO VETERINÁRIO (INFORMAR DATA DE APROVAÇÃO):

Responsável pelo SIM

17 - ANEXOS



18 - PROTOCOLO N° _____