**ANEXO VI**

**REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

|  |
| --- |
| O ESTABELECIMENTO ABAIXO QUALIFICADO, ATRAVÉS DO SEU PROPRIETÁRIO/REPRESENTANTE LEGAL E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO, ATESTA A VERACIDADE DE TODAS AS INFORMAÇÕES PRESTADAS COMPROMETENDO-SE A SEGUIR O PROCESSO DESCRITO E A LEGISLAÇÃO VIGENTE. |

1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nº SIM DO ESTABELECIMENTO | Nº SEQUENCIAL DO RÓTULO (uso exclusivo do SIM): | NOME FANTASIA:  |
| RAZÃO SOCIAL: |
| CNPJ ou CPF: | INSCRIÇÃO PROD. RURAL ou INSCRIÇÃO ESTADUAL: | CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO:  |
| ENDEREÇO:, |
| BAIRRO: | CEP:  | MUNICÍPIO: | UF |
| FONE: ( ) | FAX: ( ) | E-MAIL: |
| RESPONSÁVEL TÉCNICO: | TELEFONE: | E-MAIL: |

2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

|  |
| --- |
| ( ) REGISTRO ( ) ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO (Nº DO RÓTULO:\_\_\_\_\_\_)( ) ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Nº DO RÓTULO:\_\_\_\_\_\_)( ) ALTERAÇÃO DE EMBALAGEM (Nº DO RÓTULO:\_\_\_\_\_\_) |

3 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

|  |  |
| --- | --- |
| NOME:  | MARCA: |

4 - CARACTERÍSTICA DO RÓTULO

|  |  |
| --- | --- |
| ( ) IMPRESSO NA EMBALAGEM( ) ETIQUETA( ) MATERIAL ATÓXICO (CONTATO COM ALIMENTO) | ( ) GRAVADO A QUENTE( ) ETIQUETA LACRE |

5 – CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA (MATERIAL APROVADO PARA USO EM ALIMENTOS)

|  |  |
| --- | --- |
| ( ) PAPEL( ) PLÁSTICO( ) POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR)( ) FORNECEDOR LICENCIADO PELA ANVISA | ( ) LATA( ) VIDRO( ) OUTRO:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_( ) MATERIAL APROVADO PARA POA |

6 – CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA

|  |  |
| --- | --- |
| ( ) PAPEL/PAPELÃO( ) PLÁSTICO( ) POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR)( ) CROQUI PARA ANÁLISE (EM ANEXO)  | ( ) SACARIA( ) CAIXA DE MADEIRA( ) OUTRO:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_( ) EMBALAGEM JÁ APROVADA E ATUALIZADA |

7 – OUTRAS INFORMAÇÕES

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO**1**:( ) PESO LÍQUIDO (kg ou g): \_\_\_\_\_\_\_\_( ) CONTEÚDO LÍQUIDO (L ou mL): \_\_\_\_\_\_\_\_\_( ) VENDA POR PESO (Intervalo de peso) de:\_\_\_\_\_a\_\_\_\_\_( ) DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR de:\_\_\_\_\_a:\_\_\_\_\_  | PESO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA**2**: |  |  |
| FORMA DE APRESENTAÇAO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE:( ) dia/mês/ano ( ) outro:\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Validade do produto acabado:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE: |  |

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 obrigatórias**2**: Umidade, Energia – kcal e kJ, Proteína, Lipídeos – Gorduras totais, trans e saturadas, Carboidrato, Fibra Alimentar, Sódio.2 . N° DO ENSAIO ( ) DATA DE EMISSÃO: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_. |
| B) ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA: Análise quantitativa de Aditivos apresentados no item 8.N° 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.N° DO ENSAIO ( ) DATA DE EMISSÃO: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_. |

1 Anexar cópia dos resultados originais das análises laboratoriais ao Memorial Descritivo de Fabricação do produto.

2 Valor Energético, Nutrientes, Vitaminas e Minerais são encontrados no Anexo A da Resolução RDC n° 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):

|  |
| --- |
|  |

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:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DATA: | CARIMBO E ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO | DATA: | CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO |
| DATA: | ASSINATURA E ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELO SIM |

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

|  |
| --- |
|  |

17 - ANEXOS

|  |
| --- |
|  |

18 – PROTOCOLO Nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_