**MEMORIAL DESCRITIVO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

|  |
| --- |
| **1 - DADOS DO REQUERENTE** |
| Nome |
| RG: | CPF: | Telefone: | E-mail: |

|  |
| --- |
| **2 - DADOS DO ESTABELECIMENTO** |
| Nome/Razão Social: |
| CNPJ/CPF: | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Classificação: |
| Endereço: |
| Distrito/Bairro: | Município: |
| CEP: | UF: |
| Complemento: |

|  |
| --- |
| **3 - SOLICITAÇÃO** |
| (   ) Registro de produto (   ) Alteração de processo de fabricação/composição do produto(   ) Alteração de croqui de rótulo  |

|  |
| --- |
| **4 – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO** |
| Nome do produto: |
| Número do rótulo: | Marca: |
| Validade: | Forma de conservação: |
| Tipo de embalagem: | Peso líquido/volume: |

|  |
| --- |
| **5 – COMPOSIÇÃO DO PRODUTO** (em ordem decrescente, matéria-prima/ingredientes/aditivos) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MATÉRIA-PRIMA** | **Kg ou L** | **%** |
| É recomendado que sejam adicionadas as quantidades referentes a uma batelada de produção para maior precisão das informações  |  |  |
| Inserir apenas o nome dos ingredientes e o quantitativo em valores numéricos; |  |  |
| o percentual de cada ingrediente é calculado automaticamente pela tabela. |  |  |
|  |  |  |
| No caso de aditivos ou mix de produtos, descrever o mix e todos os ingredientes que o compõe, exemplo: |  |  |
| Preparado de polpa de morango (polpa de morango, açúcar, água, estabilizante pectina cítrica, conservador sorbato de potássio e aroma natural de morango). |  |  |
|  |  |  |
| Para os aditivos comercializados na forma de mistura pré-elaborada (mix), deve-se descrever a concentração (o percentual) deste no mix, por exemplo: |  |  |
| NOME FANTASIA (sal refinado – 90%, nitrito de sódio – 4% e nitrato de sódio 6%) |  |  |
| **APAGAR TODAS AS LINHAS ANTES DE PREENCHER A TABELA.** |  |  |
| **TOTAL** | **0,0** | **0,0** |

|  |
| --- |
| **6 – PROCESSO DE FABRICAÇÃO** (descrever detalhadamente todas as etapas da fabricação do produto – recepção da matéria-prima, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem armazenamento e transporte do produto (tipo de veículo, modo de acondicionamento, temperatura). |
| 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:Para produtos lácteos, descrever:* Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados;
* 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, tempo x temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos cárneos, descrever:* Desde a origem da carne (estabelecimentos com SIM, SIE ou SIF);
* 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.

Para produtos de abelhas, ovos e derivados, descrever:* 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.

Para pescados descrever:* 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, posteamento, glazeamento 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.
 |

|  |
| --- |
| **7 – TRANSPORTE DO PRODUTO** (tipo de veículo, modo de acondicionamento, temperatura) |
|  |
|  |
| **8 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS REALIZADAS** (Parâmetros, legislação de referência (quando houver) e frequência) |
|  |

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Representante legal do estabelecimento |

|  |
| --- |
| **8 – CONCLUSÃO** (Para uso do Serviço de Inspeção Municipal - SIM) |
| O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:            (   ) FAVORÁVEL                                                        (   ) DESFAVORÁVEL |

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_MÉDICO VETERINÁRIO OFICIALAssinatura e carimbo do responsável SIM |