###### MEMORIAL DESCRITIVO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

###### 1. REQUERIMENTO

|  |
| --- |
| **SR (ª) GERENTE DE AGROINDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE,** O ESTABELECIMENTO ABAIXO QUALIFICADO, ATRAVÉS DO SEU REPRESENTANTE LEGAL, REQUER QUE SEJA PROVIDENCIADO O ATENDIMENTO DA SEGUINTE SOLICITAÇÃO: |
|  | REGISTRO DE PRODUTO |  | ALTERAÇÃO DE MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO |
|  | ALTERAÇÃO DE RÓTULO  |  | CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTO |

###### \*Assinale um x na opção desejada.

###### 2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

|  |  |
| --- | --- |
| RAZÃO SOCIAL / NOME DO PROPRIETÁRIO      | CPF / CNPJ |
|  |  |
| CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO | REGISTRO NO S.I.M. |
|  |  |
| ENDEREÇO COMPLETO | CEP |
|  |  |
|  |
| TELEFONE / FAX |  E-MAIL |
|  |  |

###### 3. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

|  |  |
| --- | --- |
| NOME DO PRODUTO | MARCA / NOME FANTASIA |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

###### 4. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

|  |  |
| --- | --- |
| 4.1. APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM | 4.2. TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA |
| Ex.: etiqueta interna, externa, impresso na embalagem | Ex.: sacola plástica, potes, copos, garrafas plásticas |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 4.3. INDICAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE | 4.4. QUANTIDADE DE PRODUTO POR EMBALAGEM |
| Ex.: Carimbo datador, impresso na embalagem | Variável, 1kg, 30kg, 250g |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

###### 5. 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. Se as embalagens secundárias forem utilizadas para a venda diretamente ao consumidor, estas devem ser registradas. A isenção do registro das embalagens secundárias ocorre quando estas são utilizadas apenas para o transporte dos produtos. |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

###### 6. ARMAZENAMENTO E VALIDADE

|  |
| --- |
| Descrever as condições e as formas de armazenamento (prateleiras, estrados, paletes, etc.), focando nas temperaturas das dependências (câmaras frias ou sala de armazenamento). Informar o prazo de validade que será determinado pelo estabelecimento. |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

###### 7. CONTROLE DE QUALIDADE

|  |
| --- |
| Descrever todas as medidas de controle de qualidade que o estabelecimento adota; se possui programa especifico de gestão da qualidade, e quais ferramentas de autocontrole são utilizadas (BPF, PPHO, PSO, APPCC). Exemplo: Frequência de análises dos produtos (físico-químicas e microbiológicas), etc.  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

###### 8. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Se mais de um produto fabricado, especificar os ingredientes para cada produto diferente**.** |  |  |
| **MATÉRIA-PRIMA** | **Kg ou L** | **%** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **TOTAL** |  |  |

**OBS.:**

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 utilizado 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 compõem, 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%).

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_LOCAL E DATA | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ASSINATURA / CARIMBO RESPONSÁVEL S.I.M. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ASSINATURA PROPRIETÁRIO / RESPONSÁVEL | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_CARIMBO DO ESTABELECIMENTO |