PORTARIA Nº 604/2026 – De 14 de Outubro de 2026.

Danuza Rodrigues, Prefeita do Município de Matos Costa, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais, com fulcro no artigo 71 inciso VII da Lei Orgânica;

Estabelece os procedimentos operacionais padrão referentes ao processo de registro, alteração e cancelamento dos produtos dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, do município de Matos Costa, e dá outras providências.

Art. 1º Ficam estabelecidos, na forma do Anexo desta Portaria, os procedimentos operacionais padrão – POP, referentes ao processo de registro, alteração e cancelamento dos produtos dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do município de Matos Costa, buscando assegurar a padronização dos procedimentos oficiais e a conformidade com a legislação sanitária vigente do SIM.

Art. 2° Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paço do Contestado, 14 de Outubro de 2026.

DANUZA RODRIGUES
PREFEITA MUNICIPAL

A presente Portaria foi publicada no Diário Oficial dos Municípios – DOM.

PATRICIA APARECIDA SANDAK
Auxiliar Administrativo I

Versão final: 28/07/2026

POP 03 - PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO DE REGISTRO DE PRODUTOS

Esse documento descreve os procedimentos operacionais padrão – POP referente ao processo de registro, alteração e cancelamento dos produtos dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, de produtos de origem animal – POA do município de .....

Este POP deve ser aplicado pelo SIM do município de ....., em relação aos estabelecimentos que solicitarem o registro de produtos no Serviço de Inspeção.

O processo de registro dos produtos dos estabelecimentos refere-se à regularização sanitária dos estabelecimentos, junto ao Serviço de Inspeção Municipal. São ações relativas aos aspectos de legalização dos produtos dos estabelecimentos registrados, incluindo o registro, a alteração e o cancelamento e outras ações, de acordo com a legislação vigente do SIM.

Será necessária a atualização de memorial e rotulagem dos produtos que receberem o Selo Arte ou Selo Queijo Artesanal, respeitada a legislação vigente dos respectivos selos, ou qualquer outra alteração se se fizer necessária.

Todos os produtos de origem animal com ou sem regulamento técnico de identidade e qualidade devem ser registrados, exceto os produtos dispensados de registro, de acordo com a legislação vigente.

Os produtos considerados isentos de registro deverão possuir Memorial Descritivo, conforme modelo constante no anexo II, acompanhado do respectivo croqui de rotulagem. Esses produtos deverão seguir numeração específica para produtos isentos de registro, sendo dispensado o preenchimento do formulário de registro de produto constante no anexo I. No rótulo deverá constar a expressão "Produto Isento de Registro nº XXX", em que a numeração será atribuída de forma sequencial, obedecendo à ordem cronológica de registro dos produtos isentos.

O registro de produtos comestíveis não regulamentados será concedido mediante preenchimento do formulário, modelo no anexo V e após a aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto.

O processo de registro dos produtos compreende o fornecimento de informações e documentos definidos na legislação vigente do SIM. Abrange informações sobre a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

Os estabelecimentos são responsáveis pelas informações e documentos solicitados, bem como deverão atender a legislação vigente sobre a rotulagem.

Os estabelecimentos são responsáveis pelo cadastro dos produtos na plataforma do e-Sisbi/SGSE, após o estabelecimento estar cadastrado na plataforma citada.

4. Pré-requisitos

Existência de estabelecimento registrado no SIM com a intenção de registrar, alterar ou cancelar produtos de origem animal, produzidos pelo respectivo estabelecimento registrado.

O SIM não aprova o rótulo. Apenas faz o processo de registro do produto. A rotulagem é de inteira responsabilidade do estabelecimento e deve seguir as determinações da legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e do Serviço de Inspeção Municipal onde o estabelecimento está registrado.

5.1. Produtos com regulamento técnico

O processo de registro de produto com Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ ou Norma Interna Regulamentado - NIR da Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina – Cidasc, se inicia com a apresentação do requerimento do estabelecimento para registro de produto (modelo no anexo I), devidamente preenchido e assinado, encaminhado ao SIM pelo responsável do estabelecimento. O número de registro do produto deverá ser composto por seis dígitos, no formato **XXX-XXX** (três dígitos, hífen e mais três dígitos). Os três primeiros dígitos correspondem ao número de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal, enquanto os três últimos identificam o produto registrado, devendo ser atribuído em ordem cronológica de registro.

Esse documento deve ser protocolado seguindo orientações descritas no "POP 06 – Protocolo e gestão de documentos". Esse procedimento deve ser feito pelo representante legal do estabelecimento, ou por um representante devidamente autorizado por procuração, ou ainda pelo responsável técnico do estabelecimento.

Os produtos que têm RTIQ do MAPA, ou de outro órgão de inspeção, ou NIR da Cidasc, seguem um processo sem necessidade de aprovação prévia pelo SIM, ou seja, o serviço apenas avalia se o estabelecimento apresentou a devida documentação e informações solicitadas.

Devem ser apresentados pelos estabelecimentos, documentos e informações constando (modelo no anexo II):
– Matérias primas e ingredientes com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;
– Memorial descritivo com as etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
- Croqui do rótulo a ser utilizado.

Para registro podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM.

As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo poderá ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

5.2. Produtos sem regulamento técnico

Os produtos que não possuem RTIQ do MAPA ou de outro órgão de inspeção, ou NIR da Cidasc, podem ser registrados no SIM. Para esse registro, o processo de fabricação e a composição dos produtos serão analisados e aprovados previamente pelo SIM.

O processo de registro se inicia com a apresentação do requerimento do estabelecimento para registro de produto (modelo no anexo I), devidamente preenchido e assinado, encaminhado ao SIM pelo responsável

do estabelecimento. O número de registro do produto deverá ser composto por seis dígitos, no formato XXX-XXX (três dígitos, hífen e mais três dígitos). Os três primeiros dígitos correspondem ao número de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal, enquanto os três últimos identificam o produto registrado, devendo ser atribuído em ordem cronológica de registro.

Esse documento deve ser protocolado conforme descrito no "POP 06 – Protocolo e gestão de documentos". Esse procedimento deve ser feito pelo representante legal do estabelecimento, ou por um representante devidamente autorizado por procuração, ou ainda pelo Responsável Técnico pelo Estabelecimento.

Além disso, os estabelecimentos devem cumprir as exigências estabelecidas neste POP, naquilo que for pertinente, e adicionalmente apresentar documentos e informações indicadas a seguir (modelo no anexo V):
- Proposta de denominação de venda do produto;
- Especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;
– Informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
- Embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e
- Literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto, ou similares, quando existente.

O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro, avaliando:
- A segurança e a inocuidade do produto;
- Os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
- A existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

Nos casos em que a tecnologia proposta possui similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

5.3. Emissão de documento de registro (apenas para produtos não regulamentados)

Após o cumprimento pelo estabelecimento de todos os procedimentos definidos na legislação vigente e descritos neste POP, o SIM emitirá parecer técnico (formulário modelo no anexo IV) relativo ao registro dos produtos.

Para o SIM emitir o parecer técnico relativo ao registro dos produtos, o estabelecimento deve estar plenamente registrado no SIM, conforme os procedimentos descritos no "POP 02 – Registro de estabelecimentos".

O estabelecimento solicitante do registro não pode dar início à comercialização dos produtos sem que tenha sido finalizado o processo de registro do produto no SIM.

5.4. Cadastro dos produtos no e-Sisbi

Ao término do registro dos produtos, o estabelecimento deverá realizar o cadastro no e-Sisbi (Sistema de Gestão de Estabelecimento) de todos os produtos registrados no SIM.

6. Cancelamento ou alteração de registro de produtos

O cancelamento ou a alteração do registro de produtos será realizado, a partir de iniciativa:
- Da Chefia do Serviço de Inspeção Municipal;
- Do estabelecimento;
- Por outros casos.

6.1. Por iniciativa da chefia do Serviço de Inspeção Municipal

O cancelamento do registro de produto por iniciativa da chefia do Serviço de Inspeção Municipal ocorre quando houver descumprimento do disposto na legislação ou em normas complementares e/ou cancelamento do registro do estabelecimento no SIM.

6.2. Por iniciativa do estabelecimento

Quando o estabelecimento desejar alterar ou cancelar o registro de produto no SIM, deve encaminhar ao profissional do SIM o requerimento do estabelecimento para alteração ou cancelamento, modelo no anexo I.

Sempre que houver modificações/alterações no processo de fabricação, na formulação, na rotulagem, entre outros, o estabelecimento deve previamente alterar as informações do registro do produto (memorial descritivo de fabricação e rotulagem) e os dados do e-Sisbi-SGE.

6.1.1. Alteração de croqui do rótulo

Quando houver a alteração de registro relacionado a modificações de croqui do rótulo sem alteração da lista de ingredientes o estabelecimento poderá utilizar as embalagens anteriormente impressas até o recebimento das novas embalagens, por até 120 dias, contados a partir da data de notificação ao SIM, desde que:
a) As embalagens impressas estejam em conformidade com o registro anteriormente aprovado;
b) O estabelecimento disponha de controle apropriado sobre o uso das embalagens em estoque no prazo estabelecido;
c) Seja assegurada a rastreabilidade dos produtos, durante as fases de produção e comercialização.

6.1.2. Alteração de registro relacionada ao estabelecimento

Quando houver a alteração de registro relacionado às informações do estabelecimento (CNPJ, razão social, endereço e contato) sem modificação das informações poderá utilizar as embalagens anteriormente impressas até o recebimento das novas embalagens, por até 180 dias, contados a partir da data de notificação ao SIM.

Quando o estabelecimento solicitar prazo de uso de rótulos divergente do previsto nos itens 6.1.1 e 6.1.2 será analisada a solicitação levando em consideração a natureza da alteração, o risco, o engano ao consumidor, o volume de produção e o volume de rótulos em estoque nas dependências do estabelecimento.

Alteração de denominação de venda implica em novo registro de produto.

6.3. Outros casos de cancelamento

Será cancelado o registro dos produtos dos estabelecimentos que interromperem, voluntariamente, seu funcionamento pelo período superior a um ano.

No caso de cancelamento de registro do estabelecimento e consequentemente dos produtos, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do SIM e serão recolhidos os materiais do SIM, como documentos, lacres e carimbos oficiais.

No entanto, qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses, poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais e os produtos não precisam ser novamente registrados, continua sendo válido o respectivo registro já realizado.

7. Fiscalização

Os produtos que possuem Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou Norma Interna de Referência serão registrados sem necessidade de aprovação prévia pelo Serviço de Inspeção Municipal. Entretanto, permanecerão sujeitos à fiscalização durante as inspeções de rotina.

Para a verificação da conformidade da rotulagem, deverá ser utilizado o Checklist de Rotulagem (modelo no anexo III), aplicando-se a avaliação, de no mínimo, um produto selecionado aleatoriamente durante a inspeção de rotina.

A verificação documental das informações cadastradas na plataforma e-Sisbi deverá ser realizada por meio do Checklist de Avaliação dos Produtos na Plataforma e-Sisbi (modelo no anexo VI).

O Checklist de Rotulagem e o Checklist de Avaliação dos Produtos na Plataforma e-Sisbi deverão ser aplicados, no mínimo, uma vez ao ano em cada estabelecimento registrado no SIM.

Anexo I – modelo de formulário de termo de solicitação de registro de produtos

TERMO DE SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PRODUTOS

1. Razão Social:_____ **2. Nº do SIM:**_____

3. Município: _____

Nomenclatura Oficial (Denominação de venda)	**Nome Fantasia** (Denominação regional ou outra que identifique o produto, além da nomenclatura oficial)	**Categoria (1)**	**Nº de registro** (nº do SIM – nº sequencial)

4. Assinatura e carimbo

Data	Representante Legal	Data	Responsável Técnico

5. Parecer do SIM (Assinatura e carimbo)

Data	Parecer	Motivo	SIM
	( ) Favorável ( ) Desfavorável. Apresentar motivo.		

(1) Anexar aqui a lista de categorias

Anexo II – Formulário de memorial descritivo de fabricação e rotulagem

MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM

1- Identificação do estabelecimento

Razão Social:	Número de registro no SIM:

2- Natureza da solicitação

( ) Registro de novo produto regulamentado. ( ) Registro de novo produto não regulamentado. ( ) Rotulagem única - Inclusão de novo produto para rotulagem registrada ( ) Revisão e atualização do memorial de rotulagem de produto registrado ( ) Revisão e atualização do croqui de rótulo de produto registrado

3- Identificação do(s) produto(s)

Categoria (para análises laboratoriais):
Denominação oficial:
Nome de fantasia (quando houver):
Marca:
Nº sequencial:

4- Características do(s) rótulo(s)

( ) Impresso na embalagem ( ) Etiqueta adesiva ( ) Etiqueta afixada (grampeada / amarrada) ( ) Outro: _____	( ) Litografado / gravado a quente ( ) Etiqueta lacre ( ) Contato direto com o produto

4.a. Havendo contato direto com o produto, deve ser apresentada comprovação de inocuidade para uso em alimentos.

5- Características da(s) embalagem(ns)

5.1. Tipo de embalagem primária	
( ) Papel ou similares: _____ ( ) Plástico ou similares: _____ ( ) Metal ou similares: _____ ( ) Outro: _____	( ) Vidro ou similares ( ) Isopor ou similares: _____ ( ) Ausência de embalagem primária
5.2. Outras informações da embalagem primária	



( ) Embalagem a vácuo ( ) Selado a quente ( ) Outra(s): _____	( ) Atmosfera modificada ( ) Embalagem termoencolhível
5.3. Tipo de embalagem secundária	
( ) Papel ou similares: _____ ( ) Plástico ou similares: _____ ( ) Metal ou similares: _____ ( ) Outro: _____	( ) Vidro ou similares ( ) Isopor ou similares: _____ ( ) Ausência de embalagem secundária ( ) Caixas de madeira

5.a. Para embalagem primária, deve ser apresentado comprovante de inocuidade para uso em alimentos.

6- Conteúdo

( ) Peso líquido: _____
( ) Venda por peso (Intervalo de peso de _____ a _____), Peso da embalagem: _____
( ) Deve ser pesado em presença do consumidor (Intervalo de peso de _____ a ____), Peso da embalagem: _____

6.a. É obrigatória a apresentação do peso da embalagem para "venda por peso" e "deve ser pesado em presença do consumidor".

7- Conservação do produto acabado

7.1. Temperatura
( ) Manter resfriado de _____ a _____ ºC ( ) Manter congelado de _____ a _____ ºC ou Manter congelado a _____ºC ou mais frio ( ) Manter em local seco e fresco (produtos conservados em temperatura ambiente) ( ) Manter sob temperatura de _____ a _____ ºC ( ) Outro: _____
7.2. Tempo
Validade do produto acabado: _____

8- Data de Fabricação, prazo de validade e lote

8.1. Forma de apresentação da data de fabricação (opcional) e validade:
( ) dia, mês e ano: *dd/mm/a*a ou *dd/mm/aaaa* ( ) Outro: _____
8.2. Forma de apresentação do lote:
( ) Data de fabricação / Lote: Lote corresponde à data de fabricação ( ) Data de validade / Lote: Lote corresponde à data de validade ( ) Lote: Existe contagem individual dos lotes. Formato: _____ Informar como é expresso/composto o lote de produção: _____

9 - Formulação do produto

Formulação (ordem decrescente)	Quantidade (kg / L)	Percentual (%)
Matéria-prima		
1. 2.		
Ingredientes		
1. 2.		
Aditivos (Função, nome e INS)		
1. 2.		
TOTAL		100%

9.a. Quando os aditivos estiverem em mix, é obrigatória a descrição da quantidade de cada ingrediente do mix separadamente, somando todos os ingredientes similares.

10 - Processo de fabricação do produto

10.a. Mencionar local, tipo de equipamento, tempo e temperatura de todas as etapas de produção, de acordo com a legislação. Descrever as temperaturas dos produtos e as temperaturas dos locais onde são manipulados. Informar a referência legal do produto (RTIQ, NIR, Art do RIISPOA, outros).

11- Sistema de embalagem (envasamento) e rotulagem

12- Armazenamento do produto

12.a. Mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento.

13- Expedição e transporte

13.a. Mencionar o tipo de veículo, forma de acondicionamento e a temperatura do produto e do ambiente onde ele é transportado.

14 - Análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas

14.a. As análises laboratoriais são obrigatórias para produtos não regulamentados e opcionais para os outros. As análises a serem realizadas devem estar de acordo com a categoria do produto definidos pela SAR/CIDASC ou sua regulamentação quando houver.
14.b. Para produtos não regulamentados, há de se indicar os parâmetros físico-químicos máximos e/ou mínimos, quando aplicável.

15. Assinatura e carimbo

Data:	Responsável Legal	Data:	Responsável Técnico

16. Aprovação (aplica-se exclusivamente a produtos não regulamentados. A data e o responsável pela aprovação podem ser identificados pela assinatura digital do documento).

Croqui do rótulo e da embalagem secundária (quando existente).

Anexo III – Modelo de formulário de checklist de rotulagem
CHECKLIST DE ROTULAGEM

Estabelecimento:_____ **Nº do SIM:** _____
Consórcio: _____ **Município:** _____
Produto(s): _____
Responsável pela análise: _____**Data da análise:**____/____/___

Este checklist contém os principais itens a serem observados na avaliação e verificação da rotulagem. Este documento é apenas orientativo, não substituindo a obrigatoriedade de leitura e atendimento à legislação vigente.
Os itens marcados como "opcionais" não são obrigatórios e o estabelecimento pode atender ou não; itens marcados como "quando aplicável" deverão ser utilizados quando previsto na legislação específica do produto em questão.
Legenda:
C = Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não aplicável

1-INTRODUÇÃO
( ) Itens obrigatórios do rótulo: nome do produto, nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor, nome empresarial e endereço do importador (no caso de produtor de origem animal importado), carimbo oficial do SIM e número de registro do produto no SIM, CNPJ ou CPF, marca comercial, prazo de validade e identificação do lote, lista de ingredientes e aditivos, país de origem, instruções sobre a conservação do produto, indicação quantitativa, instruções sobre o preparo e o uso do produto (quando necessário), identificação de consórcio, indicação de alérgicos, não contém glúten/ contém glúten, informação nutricional e normas específicas do produto.
( ) Painel principal deve estar a denominação de venda e a marca.

2-ROTULAGEM GERAL
( ) a) Resistência: deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte e confeccionado em material autorizado pelo órgão competente.
( ) b) Informações do rótulo: visíveis, legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis e verdadeiras.
( ) c) Prêmios e menções honrosas: concessão deve ser comprovada.
( ) d) Proibições: é vedada a presença de qualquer descrição ou imagem que possam induzir o consumidor ao equívoco, ao erro, à confusão ou ao engano.
( ) e) Componentes intrínsecos: não devem destacar a presença ou ausência de componentes intrínsecos.
( ) f) Propriedades medicinais ou terapêuticas: não podem ser indicadas.
( ) g) Alegações funcionais ou de saúde: deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.
( ) h) Sistemas de produção específicos ou características específicas: é facultada, desde que observadas as regras estabelecidas ou exista texto explicativo na rotulagem.
( ) i) Expressões de qualidade: podem constar desde que previstas em norma específica do produto ou tenha texto informativo com esclarecimento sobre os critérios.
( ) j) Veracidade de informações: as informações devem ser verídicas.
( ) k) Outras informações: é opcional, o uso de informações sobre os aspectos sensoriais, o tipo de condimentação e a menções a receitas específicas.
( ) l) Ortografia, unidades e medidas: ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas. O tamanho mínimo de 1 mm, quando não especificado o contrário.
( ) m) Terceirização da produção: informações devem se referir ao último estabelecimento.
( ) n) Rótulos idênticos: o produto deve estar registrado em todas as unidades e tenha a identificação da unidade e carimbo do SIM.
( ) o) Rotulagem múltipla: somente é permitido o uso para produto de uso industrial e é obrigatório a expressão "USO PARA FINS INDUSTRIAIS".

3. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR
( ) a) Nome ou razão social.
( ) b) Endereço completo.
( ) c) CNPJ ou CPF.
( ) d) Meios para contato ou Serviço de Atendimento ao consumidor - SAC: opcionais.
( ) e) Expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA".
( ) f) Expressão "Fabricado por", "Para" ou expressões equivalentes.
( ) g) Expressão "Fracionado por", "Embalado por" ou expressões equivalentes.
( ) h) Marca comercial do produto: opcional, mas se presente deve estar no painel principal.

4. CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO
( ) a) Modelo do carimbo: conforme modelos oficiais.
( ) b) Tamanho do carimbo: conforme modelos oficiais.
( ) c) Selo ARTE: quando aplicável e conforme o modelo oficial.

5. NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO SIM
( ) a) Expressão de registro: "RÓTULO REGISTRADO NO SIM/MUNICÍPIO – SC
SOB Nº XXX-YYY".
( ) b) Expressão de isento: "PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO SIM/MUNICÍPIO– SC".

6. DENOMINAÇÃO DE VENDA
( ) a) Nomenclatura do produto: deve seguir o disposto nas normativas de identidade e qualidade do produto ou ao estabelecido no memorial descritivo de fabricação e rotulagem aprovado.
( ) b) Em destaque: fonte igual ao texto informativo de maior letra, excluindo a marca, em destaque, de forma clara e legível e em contraste de cor, uniforme em corpo e cor e sem intercalação de desenhos.
( ) c) Localização: painel principal.
( ) d) Expressão "Tipo": quando aplicável, deve ter letras de igual tamanho, realce e visibilidade da denominação de venda.
( ) e) Denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou nome regional: são permitidos.
( ) f) Palavras ou frases adicionais: poderão constar junto ou próximas a denominação de venda para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou ao engano a respeito a natureza e condições físicas próprias do produto de origem animal.

7. LISTA DE INGREDIENTES
( ) a) Ingredientes permitidos e previstos na formulação do produto: conforme normativas de identidade e qualidade.
( ) b) Expressão "Ingredientes:" ou "Ingr.:".
( ) c) Ordem decrescente de proporção.
( ) d) Ingrediente composto: quando representam mais de 25% do produto deve ser declarado todos os ingredientes que o compõem entre parênteses, com exceção dos aditivos alimentares que sempre devem ser declarados.
( ) e) Água como ingrediente: declarada em % na lista de ingredientes e quando superior a 3% nos produtos cárneos deve ser declarada também no painel principal.
( ) f) Nomes genéricos: quando aplicável.
( ) g) Aditivos: devem estar dentro dos limites máximos (ou qsp/quantum satis) definidos em legislações e declarados por meio da função tecnológica principal seguida do nome completo do aditivo ou do número do aditivo no INS.
( ) h) Percentual de produtos vegetais: quando aplicável.
( ) i) Produtos reconstituídos: quando aplicável, indicação das proporções e utilização da expressão "INGREDIENTES DO PRODUTO PREPARADO SEGUNDO AS INDICAÇÕES DO RÓTULO".

8. CONTEÚDO (VOLUME)

( ) a) Expressões: “PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO” ou “PESO LÍQ.” ou “Peso Líquido” ou “Peso Líq.”; “CONTEÚDO” ou “Conteúdo” ou “VOLUME LÍQUIDO”; “CONTÉM” ou “CONTEÚDO” ou “Contém”; “COMPRIMENTO” ou “Comprimento” ou “LARGURA” ou “largura”; ou “PESO LÍQUIDO” e "PESO DRENADO", dependendo da forma de comercialização.
( ) b) Contraste: a indicação quantitativa em cor contrastante com o fundo da embalagem ou do produto.
( ) c) Localização: painel principal do rótulo, se não for possível o tamanho dos caracteres deve ser no mínimo duas vezes superior a altura mínima dos algarismos.
( ) d) Altura mínima dos caracteres alfanuméricos: para massa e volume de 2 a 6, de acordo com o conteúdo líquido, e para comprimento de 2 a 10, de acordo com a área.
( ) e) Unidade de medida: mL, ml, cL, cl, cm3 , L, mg, g, kg, mm, cm e m de acordo com a grandeza e a quantidade do produto e devem ter altura mínima de ⅔ da altura dos algarismos.
( ) f) Embalagens múltiplas: "CONTÉM" ou "CONTEÚDO" ou "CONT." seguida da indicação dos produtos.
( ) g) Casos particulares
1- Produtos cárneos: devem ter a indicação da quantidade líquida, em caráter obrigatório, no ponto de venda ao consumidor final ou pesados na presença do consumidor.
2- Pescado congelado: deve indicar o “PESO DA EMBALAGEM” e “PESO DO GLACIAMENTO”.
3- Queijos e requeijões: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR” precedido da “PESO DA EMBALAGEM”.
4- Leite (excluindo os saborizados): conteúdo fixado em 250 mL, 500 mL, 750 mL e 1 L.
5- Manteigas (excluindo manteiga de garrafa): tem conteúdo fixado em 100 g, 200 g, 250 g, 500 g e 1 kg.
6- Carne moída: 1 kg ou quando superior a 1 kg espessura igual ou menor que 15 cm, com os dizeres “PROIBIDA A VENDA A VAREJO” e “PROIBIDO O FRACIONAMENTO”.

9. PRAZO DE VALIDADE
( ) a) Expressões: "consumir antes de..."; "válido até..."; "validade..."; "val:..."; "vence..."; "vencimento..."; "vto:..."; "venc:...."; ou "consumir preferencialmente antes de...".
( ) b) Formato: dia e mês quando a validade é até três meses ou mês e ano quando a validade é superior a três meses. O mês pode ser abreviado por meio das suas três primeiras letras.

10. LOTE
( ) a) Expressões: “L” ou a palavra Lote.
( ) b) Formato: é determinado pelo estabelecimento, podendo ser um código chave, a data de fabricação ou o prazo de validade.

11. INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO, PREPARO E USO DO PRODUTO
( ) a) Conservação do produto: temperaturas máxima e mínima de acordo com a legislação vigente do produto ou definida pelo estabelecimento quando não definido em normativas.
( ) b) Condições especiais de conservação: sempre que o alimento exija condições específicas.
Ex.: “Após aberto, conservar resfriado de X ºC a Y ºC e consumir em até 2 dias”; “Após aberto, mantenha a embalagem fechada, em local seco e arejado e consumir em até 3 dias”.
Outras opções: “Após fracionado...”; Após fatiado...”; “Após aberto, mantenha…”.
( ) c) Conservação doméstica: produtos congelados, indicar que o prazo de validade conforme a temperatura de conservação doméstica por meio das expressões "validade a - 18º C (freezer): ...", "validade a - 4º C (congelador): ...", e "validade a 4º C (refrigerador):...", seguida da declaração da data de validade.
( ) d) Instrução de preparo e uso: não pode ser ambígua ou dar margem a falsas interpretações. As carnes suínas e de aves cruas e os ovos têm dizeres específicos estabelecidos em legislação.

12. ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES
( ) a) Expressões: quando o alimento contém, ou seja, derivado de um alérgeno "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; "ALÉRGICOS: CONTÉM



DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; ou "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS". No caso de crustáceos "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)"; "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)"; ou "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS E DERIVADOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)".Quando não se consegue garantir a ausência de contaminação cruzada "ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)" ou "ALÉRGICOS: PODE CONTER CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)", no caso de crustáceos.
Quando mais de uma das advertências for aplicável ao alimento "ALÉRGICOS:" seguida das respectivas indicações de conteúdo.
( ) b) Localização: após ou abaixo da lista de ingredientes.
( ) c) Formato: em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra da lista de ingredientes.

13. LACTOSE
( ) a) Expressão: “CONTÉM LACTOSE”.
( ) b) Localização: após ou abaixo da lista de ingredientes.
( ) c) Formato: em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra da lista de ingredientes.

14. GLÚTEN
( ) a) Expressão: "CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN".
( ) b) Formato: em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.

15. CORANTES ARTIFICIAIS
( ) a) Expressão: "Colorido artificialmente".
( ) b) Localização e forma: deverá constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

16. AROMATIZANTES
( ) a) Expressão: aroma artificial "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", essências naturais "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente e essências artificiais "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".
( ) b) Localização e forma: painel principal do rótulo de forma legível.

17. ÓLEO OU GORDURA VEGETAL
( ) a) Expressão: “CONTÉM ÓLEO VEGETAL” ou “CONTÉM GORDURA VEGETAL”.
( ) b) Localização: abaixo do nome do produto.
( ) c) Formato: caracteres uniformes, em caixa alta e negrito e sem intercalação.

18. ROTULAGEM NUTRICIONAL
18.1 Tabela nutricional
( ) a) Obrigatórios: é obrigatório valor energético (kcal), carboidratos (g), açúcares totais (g), açúcares adicionados (g), proteínas (g), gorduras totais(g), gorduras saturadas (g), gorduras trans (g), fibras alimentares (g), sódio (mg) e qualquer outro nutriente ou substância bioativa.
( ) b) Opcionais: vitaminas e minerais.
( ) c) Formato: valores numéricos, o valor energético e o %VD devem ser declarados em números inteiros.



( ) d) Quantidade de energia e nutrientes: expressas por 100 gramas, para produtos sólidos ou semissólidos ou por 100 mililitros para produtos líquidos e por porção do alimento.
( ) e) Número de porções: obrigatória para a maioria dos alimentos embalados.
( ) f) Medida caseira: está relacionada com a porção e varia conforme o alimento.
( ) g) Percentual de Valor Diário (%VD): é obrigatória e está relacionado a porção do alimento.
( ) h) Declaração do %VD: deve ser acompanhada da nota de rodapé: "*Percentual de valores diários fornecidos pela porção".
( ) i) Formatação da tabela nutricional: caracteres e as linhas de cor 100% preta aplicadas em fundo branco, observar os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos, e as respectivas ordem de declaração, indentação e unidades de medida.
( ) j) Caracteres: na elaboração da tabela nutricional deve-se utilizar a fonte tipográficas Arial ou Helvetica no tamanho 6, 8 ou 10, dependendo do item a ser declarado.
( ) k) Local: no mesmo painel da lista de ingredientes, caso não seja possível em painéis adjacentes na mesma orientação.
( ) l) Modelos de tabela nutricional: seguir os modelos descritos na IN 75/2020.

18.2 Rotulagem nutricional frontal
( ) a) Formatação e localização: impressa em cor 100% preta num fundo branco, localizada na metade superior do painel principal.
( ) b) Caracteres: a fonte Arial Narrow, o tamanho da fonte depende da área do painel principal e a quantidade de blocos informativos.
( ) c) Modelos: seguir os modelos descritos na IN 75/2020.

18.3 Alegações nutricionais
( ) a) Valor energético: não contém, baixo ou reduzido.
( ) b) Açúcares: não contém, baixo, sem adição e reduzido.
( ) c) Lactose: pode ser não contém.
( ) d) Gorduras totais: não contém, baixo, sem adição e reduzido.
( ) e) Gorduras saturadas: não contém, baixo, e reduzido.
( ) f) Gorduras trans: não contém.
( ) g) Colesterol: não contém, baixo e reduzido.
( ) h) Sódio: não contém, muito baixo, baixo e reduzido.
( ) i) Sal: sem adição de.
( ) j) Ômegas (3, 6 e 9): o alimento pode ser fonte ou alto conteúdo.
( ) k) Proteína: fonte, alto conteúdo e aumentado.
( ) l) Fibras alimentares: fonte, alto conteúdo e aumentado.
( ) m) Vitaminas e minerais: fonte, alto conteúdo e aumentado.

19. NOVA FÓRMULA
( ) a) Expressão: "NOVA FÓRMULA"; "NOVA COMPOSIÇÃO"; ou "NOVA RECEITA".
( ) b) Localização: painel principal.
( ) c) Formato: caracteres legíveis em caixa alta, negrito, em cor contrastante com o fundo e altura mínima de 2 mm.

20. ROTULAGEM DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS
( ) a) Denominação de venda: nome do alimento convencional seguido da finalidade a que se destina.
( ) b) Expressão: pode conter expressão "Diet".
( ) c) Declarações: dependem da finalidade.



21. OUTRAS INFORMAÇÕES

( ) a) Sem o uso de hormônios: frase opcional, “SEM USO DE HORMÔNIO, CONFORME ESTABELECE A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA”.

b) Transgênico:

( ) Expressão: livre de transgênicos: "(nome do produto ou ingrediente) livre de transgênicos"; comercializados: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico". A espécie doadora do gene na lista de ingredientes. Produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo OGM "(nome do animal) alimentado com ração contendo ingrediente transgênico" ou "(nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico".

( ) Localização: painel principal.

( ) Símbolo: conforme modelo disposto na legislação.

c) Sistema orgânico:

( ) Expressões: “ORGÂNICO” ou “PRODUTO ORGÂNICO” ou “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS”.Pode ser adicionado: “ECOLÓGICO”, “BIODINÂMICO”, “DA AGRICULTURA NATURAL”, “REGENERATIVO”, “BIOLÓGICO”, “AGROECOLÓGICO”, “PERMACULTURA” ou “EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL ORGÂNICO".

( ) Localização: painel principal.

( ) Selo: conforme modelo disposto na legislação.

d) Irradiação de alimentos:

( ) Expressão: "ALIMENTO TRATADO POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO".

( ) Localização: painel principal ou na lista de ingredientes entre parênteses.

22. INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS POR MATRIZ DE PRODUTO

22.1 Matriz pescado

( ) a) Denominação de venda: indicar a espécie.

( ) b) Pescado fresco: o uso de embalagem pode ser dispensado.

( ) c) Pescado descongelado: designação do produto a palavra “descongelado” e no painel principal “NÃO RECONGELAR”.

22.2 Matriz ovos

( ) a) Ovos de outras espécies: identificar a espécie..

( ) b) Ovo caipira, colonial ou capoeira: texto explicativo referente ao método de criação e arraçoamento das galinhas.

22.3 Matriz leite

( ) a) Derivados lácteos não de vaca: designação da espécie.

( ) b) Queijos filtrados: podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo.

( ) c) Farinha láctea: no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

( ) d) Produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto: não podem utilizar rótulos informações que sugiram que sejam leite.

( ) e) Leite (integral, semidesnatado e desnatado): “AVISO IMPORTANTE: ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS, A NÃO SER POR INDICAÇÃO EXPRESSA DE MÉDICO OU NUTRICIONISTA. O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS”.

22.4 Matriz carne

( ) a) Carimbo e etiqueta lacre: deve ser utilizado nas carcaças, nos quartos ou nas partes de carcaças em natureza de bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos e ratitas destinados ao comércio varejista ou em trânsito.

( ) b) Produtos vegetais adicionados aos produtos cárneos: percentual de carne e produtos vegetais.
( ) c) Água adicionada aos produtos cárneos: deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto, não se aplica aos condimentos e às especiarias.

22.5 Matriz mel
( ) a) Rotulagem: “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”.
( ) b) Mel para uso industrial: não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal e deve conter a expressão “Proibida a venda fracionada”.

Anexo IV – Modelo de formulário para parecer técnico do memorial de fabricação e rotulagem

PARECER TÉCNICO DO MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM/POA

1- Identificação do estabelecimento

Estabelecimento:	
SIM Nº	
Município:	
CPF/CNPJ:	
Representante Legal:	
Telefone:	
E-mail:	
Data:	

2- Identificação do produto

Denominação oficial do produto:	
Nome de fantasia (quando houver):	
Nº sequencial:	

3- Parecer técnico

Para o produto pretendido foi realizada a análise dos memoriais e rótulos, junto à consulta da legislação em vigor, se condizente com a classificação do estabelecimento, se a estrutura (salas, maquinários, equipamentos, fluxo, sistema de frio, entre outros) é compatível com produção, a não ocorrência de contaminação cruzada e se o volume de produção respeita à capacidade estabelecida no Memorial Tecnológico e Sanitário aprovado.

( ) CONFORME ( ) NÃO CONFORME
Descrição das Não Conformidades:

Avaliação das informações cadastradas dos produtos no e-SISBI SGSI:

( ) CONFORME ( ) NÃO CONFORME
Descrição das Não Conformidades:

Parecer Técnico: ( ) APROVADO ( ) REPROVADO	
Descrição do(s) motivo(s) da reprovação:	
Data e Hora	**Fiscal do SIM/POA**

_____
Assinatura profissional do SIM/POA

Anexo V – Formulário de procedimentos para partida-piloto

Procedimentos para Partida-Piloto		
Número do SIM:	Razão social:	
Representante legal:	Responsável técnico:	
Nomenclatura sugerida:		
Categoria pretendida:		
Formulação sugerida	Kg ou l	%
Matéria prima: Ingredientes: Aditivos (função, nome e INS):		
Total		100%
OBS 1: Em ordem decrescente de quantidade. OBS 2:Quando os aditivos estiverem em mix, é obrigatória a descrição da quantidade de cada ingrediente do mix separadamente, somando todos os ingredientes similares. OBS 3: Somente serão aceitos aditivos autorizados pela legislação para produtos de origem animal.		
Processamento / prazo de validade:		
OBS 4: Mencionar local, equipamento, tempo e temperatura de todas as etapas de produção, de acordo com a legislação. Descrever também os processos de embalagem, envase e estocagem. Apresentar o prazo de validade pretendido.		

Período previsto de início e término dos testes: _____/_____/_____ até _____/_____/_____	O responsável legal pela empresa e RT estão cientes da proibição do comércio de produtos oriundos de partidas-piloto, se responsabilizando pela devida destinação.

Garantia da qualidade:
OBS 5: Descrever quais as medidas de autocontrole, ainda não previstas nos PAC existentes, serão implantadas para monitorar o processo de fabricação da partida-piloto.
Análises físico-químicas pretendidas:
Análises microbiológicas pretendidas:
Obs 6: Realizar as análises laboratoriais para produto similar ou da mesma categoria. Não havendo similaridade, as análises devem ser sugeridas pelo Responsável Técnico, de acordo com o risco do produto e possíveis fraudes.
DATA: ____/____/_____
Assinaturas: _____ Representante Legal _____ Responsável Técnico

ANEXO VI – CHECKLIST DE AVALIAÇÃO DOS DADOS DE ROTULAGEM NA PLATAFORMA E-SISBI-SGSI

Estabelecimento:_____ Nº do SIM: _____
Município: _____ Consórcio: _____
Produto: _____
Responsável pela análise: _____ Data da análise:____/____/___

ITENS IMPRESCINDÍVEIS

a)( ) O produto é condizente com a classificação do estabelecimento.
b)( ) A denominação de venda e o nome padronizado do produto atendem a legislação vigente (RTIQ, diretriz, norma interna regulamentadora, processo de registro de produto sem RTIQ, dentre outras).
c)( ) Na denominação de venda não é utilizado nome fantasia ou nome regional.
d)( ) A categoria e o processo tecnológico estão de acordo com o estabelecido nas normativas sanitárias.
e)( ) A lista de ingredientes descrita está em conformidade com a legislação, exceto para produtos em natureza.
f)( ) O rótulo em anexo corresponde ao produto cadastrado, possui informações legíveis, estão de acordo com as prerrogativas legais e contém as informações obrigatórias (denominação de venda, nome e endereço do estabelecimento, carimbo do SIM, CNPJ ou CPF, marca, prazo de validade, lote, lista de ingredientes, número de registro do produto, país de origem, instruções sobre a conservação do produto, indicação quantitativa e instruções sobre o preparo e o uso do produto (quando necessário), alimentos que causam alergias alimentares, lactose, nova fórmula, rotulagem nutricional e normas específicas do produto).
g)( ) No caso de marcas distintas, apresenta um rótulo de cada marca do mesmo produto.
h)( ) No caso de cortes cárneos e de espécies de pescado pode ser apresentado um único rótulo, desde que todas as denominações de venda constem listadas no croqui do rótulo.
i)( ) No caso de produtos não regulamentados o memorial descritivo de fabricação e rotulagem está inserido e aprovado pelo Coordenador ou Chefe do SIM.

ANEXO VII - LISTA DE PRODUTOS REGISTRADOS NO SIM

Estabelecimento:
Classificação:
SIM n°:
Produtos registrados no Serviço de Inspeção Municipal até o dia _____.

Nº. do rótulo	Produto	Situação (ativo/nativo)

Matos Costa, de de 20 .