**1. REQUERIMENTO**

|  |
| --- |
| Ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM  O Estabelecimento abaixo qualificado, através de seu representante legal e do seu responsável técnico, requer o registro do produto descrito neste formulário, para tanto, concorda em acatar e aplicar as legislações vigentes para o produto.  Declara ainda, que somente utiliza os ingredientes e os aditivos permitidos em legislações vigentes, sendo de sua inteira responsabilidade a realização de controles para que não ocorram desvios ou prejuízos ao consumidor.  Estando ciente de que este processo de registro de produto (formulário e documentos a ele anexados) deverá estar disponível e de fácil acesso ao Fiscal do SIM no momento das fiscalizações. |

**2. IDENTIFICAÇÃO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nº do registro no SIM: | Nº de registro do Produto: | Data de Entrada no SIM: |

**3. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Razão Social/Pessoa Física: | | | | | Matriz/EPP/ME/MEI/EIRELI: | |
| CNPJ ou CPF: | | Classificação do Estabelecimento: | | | | |
| Endereço (rua, número): | | | | | | |
| Bairro: | CEP: | | | Município: Araras | | UF:  SP |
| Telefone: | | | E-mail/Site: | | | |

**4. IDENTIFICAÇÃO DE MARCAS DE TERCEIROS:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Razão Social: | | | | CNPJ: | |
| Endereço (rua, número): | | | | | |
| Bairro: | CEP: | | Município: Araras | | UF:  SP |
| Telefone com DDD: | | E-mail/Site: | | | |

**5. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO:**

|  |  |
| --- | --- |
| Registro  Alteração de croquis do rótulo (nº do rótulo:      )  Alteração de embalagem (nº do rótulo:      ) | Alteração de composição do produto (nº do rótulo:      )  Alteração do processo de fabricação (nº do rótulo:      )  Cancelamento do registro |

**IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:**

|  |  |
| --- | --- |
| Denominação de Venda (Para Pescado – Nome Científico e Nome Comum): | Complemento do nome do produto (nome comum, cortes): |
| Processo Tecnológico do Produto (cozido, defumado, maturado...): | Conservação do Produto (resfriado, congelado...): |
| Finalidade do Produto (Consumo direto, uso institucional...): | Marca Do Produto: |
| Produto com atributos específicos (alegação funcional/saúde, *diet*, *light*, orgânico, caipira, prêmios, Koscher, Halal, Dop, e etc): | |

**7. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Matéria-Prima/Ingredientes/Aditivos (Constar a Matéria prima em ordem decrescente de acordo com as quantidades. Para ingredientes compostos, inserir a formulação entre parênteses à frente da denominação do produto): | Quantidade (Kg ou L) | % | Quantidade Legislação |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TOTAL (quantidade de todos os ingredientes e aditivos utilizados no produto) | | | | | |  | | 100,00% | |  | |
| Contém: | | | | | | | | | | | |
| Glúten | | Sim | Não | Corante | | | | | Sim | | Não |
| Amarelo tartrazina | | Sim | Não | Aromatizante | | | | | Sim | | Não |
| Fenilalanina | | Sim | Não | Lactose | | | | | Sim | | Não |
| Ingrediente com origem transgênica | | Sim | Não | Alergênicos | | | | | Sim | | Não |
| Procedência dos ingredientes e embalagens: | | | | | | | | | | | |
| Produto | Fabricante (Razão Social) | | | | CNPJ | | Registro no órgão competente (SIF/SISP/SIM Araras/ ANVISA - Anexo X) | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**8. ESPECIFICAÇÕES DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO, CONTROLE DE QUALIDADE E PRAZO DE VALIDADE:**

|  |
| --- |
| Descrição do Processo (Incluir desde a recepção até expedição do produto, informando em cada etapa do processo os tempos, temperaturas e como esses controles são realizados. Constar o tempo em que o produto permanece em cada um dos setores e temperatura do produto e ambiente.): |

**9. NATUREZA E PROPRIEDADE DO PRODUTO:**

|  |
| --- |
| Informar as análises que serão realizadas e os padrões físico químicos e microbiológicos que irão atender (disposto no RTIQ ou definir as características do produto sem RTIQ conforme embasamento científico ou regulamento do país de origem. Envoltório utilizado. Forma do produto): |

**10. CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM (A embalagem primária deve ser de material aprovado para contato direto com alimentos):**

|  |  |
| --- | --- |
| Material das Embalagens: | |
| Primária: |  |
| Secundária: |  |
| Terciária: |  |
| Descrição dos Sistemas de Embalagem (manual/automática, vácuo, equipamentos utilizados, documentos que acompanham etc): | |

**11. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Material e produtos utilizados na confecção de rótulos (rótulos internos e sua impressão devem ser de material próprio para contato com alimento): | | | | |
| Tamanho: (largura x comprimento): | | | | |
| Tipo de rótulo: | Impressão direta na embalagem | Autocolante | Etiqueta interna | Gravado em relevo no produto |
| Outros: | | | | |

**12. QUANTIDADE E FORMA DE INDICAÇÃO:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Quantidade de Produto Acondicionado/Unidade de Medida (Kg, L): | Data de Validade e Lote: | |
| Quantidade acondicionada na embalagem primária: | Local: | |
| Peso da embalagem: | Tipo de aplicação: | |
| Quantidade acondicionada na embalagem secundária: | Forma de Indicação de data de validade e lote: | |
| Validade do produto (dias): |  | |
| Identificação de Lote (Ex: o controle de lote é realizado por dia, por turno, por máquina de envase, ou outro sistema desenvolvido pela empresa): | |

**13. ARMAZENAMENTO DO PRODUTO PRONTO:**

|  |
| --- |
| Descrição: |
| Local de Armazenamento (ex. câmara de expedição/câmara 01...): |
| Forma de Armazenamento: |
| Temperatura do Local de Armazenamento:       °C. |
| Temperatura do produto:       °C.. |

**14. TRANSPORTE DO PRODUTO:**

|  |
| --- |
| Descrição: |
| Meio de transporte: |
| Condições de transporte: |
| Forma de acondicionamento: |
| Temperatura de conservação do produto: |

**15. DOCUMENTOS ACOMPANHANTES**

|  |
| --- |
| Relacionar:  Parecer do Responsável Técnico sobre uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde, quando existirem tais alegações no rótulo/embalagem, para aqueles produtos que se enquadram no informe técnico da ANVISA 09/2004. Os demais devem ter autorização ou registro na ANVISA, antes da aprovação pelo SIM.  Fichas técnicas de ingredientes, aditivos, embalagens, entre outros, quando cabível.  Documentos que visam respaldar produtos sem regulamentação técnica.  Rótulo – reprodução fidedigna e legível do rótulo, em suas cores originais, com indicação de suas dimensões e do tamanho dos caracteres das informações obrigatórias do rótulo.  Declaração de atendimento ao RTIQ e percentual permitido de aditivos no produto final, citando o tipo de legislações e seus números. Para produtos sem RTIQ, declarar que o processo industrial obedece, na íntegra, os procedimentos aprovados para a fabricação apresentado na bibliografia científica apresentada.  Base científica para assegurar a qualidade e inocuidade de produtos sem RTIQ;  Demais documentos que visam respaldar sistemas de produção específicos (orgânico, caipira), utilização de selos de qualidade, produtos diferenciados, etc.  Anexos. |