**1. REQUERIMENTO**

|  |
| --- |
| Ao Serviço de Inspeção Municipal – SIMO 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. |