



CHECK LIST DAS ETAPAS DE REFORMA E OU AMPLIAÇÃO

PROCESSO I

RAZÃO SOCIAL:			
NOME FANTASIA DO ESTABELECIMENTO:			
MUNICÍPIO:			
SIE Nº:		ADR:	DATA:
ETAPA 1 – Análise do projeto			
X	DOCUMENTO	QUEM PROVIDENCIA	FLUXO E ARQUIVAMENTO
	Requerimento de ampliação/reforma (Anexo III)	Solicitante junto à ADR	Digitalizado para GEINP; Original na ADR; Cópia no estabelecimento
	Alvará de Liberação de Construção da Prefeitura	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Nota fiscal de Reforma e Ampliação da Área Construída	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Plantas digitalizadas do estabelecimento	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Memorial descritivo da construção digitalizado (Anexo IV)	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Memorial Econômico Sanitário digitalizado (Anexo V)	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Check list do croqui da planta baixa das instalações (Anexo VI)	Fiscal Estadual Agropecuário do SIE na ADR	Digitalizado para GEINP; Original na ADR; Cópia no estabelecimento
	Documento de autorização de ampliação expedido pelo órgão de fiscalização ambiental	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
ETAPA 2 – Aprovação das plantas			
X	DOCUMENTO	QUEM PROVIDENCIA	FLUXO E ARQUIVAMENTO
	Plantas impressas em 3 (Três) vias.	Solicitante	Original para GEINP; Original na ADR; Original no estabelecimento
	Memorial descritivo de construção impresso	Solicitante	Original para GEINP;



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRICOLA DA PESCA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

	(Anexo IV) em 3 (Três) vias.		Original na ADR; Original no estabelecimento
	Memorial Econômico Sanitário impresso (Anexo V) em 3 (Três) vias.	Solicitante	Original para GEINP; Original na ADR; Original no estabelecimento
	Análise e Aprovação dos Documentos da Etapa 2	GEINP	Original na GEINP;
Etapa 3 – Vistoria Final			
X	DOCUMENTO	QUEM PROVIDENCIA	FLUXO E ARQUIVAMENTO
	Nota fiscal de vistoria final	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Requerimento de Vistoria Final (Anexo VIII)	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Original na ADR; Cópia no estabelecimento
	Vistoria Final Responsável pelo	SIE na ADR	Digitalizado para GEINP; Original na ADR; Cópia no estabelecimento
	Licença Ambiental de Operação ou Declaração	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Laudo de Vistoria Final e registro fotográfico (Anexo VII)	Responsável pelo SIE na ADR	Digitalizado para GEINP; Original na ADR; Cópia no estabelecimento
	Finalização do Processo	Responsável pelo SIE na ADR	Digitalizado na ADR



ESTADO DE SANTA CATARINA
 SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL
 COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRICOLA DA PESCA
 DIRETORIA TÉCNICA
 GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CHECK LIST DAS ETAPAS DE ALTERAÇÃO DOCUMENTAL E OU DE CLASSIFICAÇÃO

RAZÃO SOCIAL:

NOME FANTASIA DO ESTABELECIMENTO:

MUNICÍPIO:

SIE Nº:	ADR:	DATA:
---------	------	-------

PROCESSO II

ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL, CONTRATO SOCIAL, CNPJ e ou IE

Etapa 1 – Documentos à serem providenciados

X	DOCUMENTO	QUEM PROVIDENCIA	FLUXO E ARQUIVAMENTO
	Requerimento de Alteração Documental (Anexo IX)	Solicitante junto à ADR	Digitalizado para GEINP; Original na ADR; Cópia no estabelecimento
	Contrato social/ declaração de firma individual	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Comprovante de CNPJ ou CPF	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Comprovante de IE ou Inscrição de Produtor Rural	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Memorial descritivo e leiaute de rotulagem digitalizado (Anexo XI)	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Nota fiscal de certificado de registro	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento

Etapa 2 – Emissão do novo título

	Atualização no cadastro informatizado da CIDASC	GEINP	Digitalizado para GEINP
	Emissão do Título de Registro de SIE atualizado (Anexo X)	GEINP	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Finalização do Processo	SIE Regional	Digitalizado



PROCESSO III

ALTERAÇÃO DE CLASSIFICAÇÃO

Etapa 1 – Análise das plantas digitais

X	DOCUMENTO	QUEM PROVIDENCIA	FLUXO E ARQUIVAMENTO
	Requerimento de Alteração Documental (Anexo IX)	Solicitante junto à ADR	Digitalizado para GEINP; Original na ADR; Cópia no estabelecimento
	Licença Ambiental de Operação ou declaração de isenção	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Nota fiscal de aprovação do projeto	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Plantas digitalizadas do estabelecimento	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Memorial descritivo da construção digitalizado (Anexo IV)	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Memorial Econômico Sanitário digitalizado (Anexo V)	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Check list do croqui da planta baixa das instalações (Anexo VI)	Fiscal Estadual Agropecuário do SIE na ADR	Digitalizado para GEINP; Original na ADR; Cópia no estabelecimento

Etapa 2 – Aprovação das plantas impressas

	DOCUMENTO	QUEM PROVIDENCIA	FLUXO E ARQUIVAMENTO
	Plantas impressas em 3 (Três) vias.	Solicitante	Original para GEINP; Original na ADR; Original no estabelecimento
	Memorial descritivo de construção impresso (Anexo IV) em 3 (Três) vias.	Solicitante	Original para GEINP; Original na ADR; Original no estabelecimento
	Memorial Econômico e Sanitário impresso (Anexo V) em 3 (Três) vias.	Solicitante	Original para GEINP; Original na ADR; Original no estabelecimento
	Análise e Aprovação dos Documentos da Etapa 2	GEINP	Original na GEINP;

Etapa 3 – Análise documental

X	DOCUMENTO	QUEM PROVIDENCIA	FLUXO E ARQUIVAMENTO
	Nota fiscal de produtos e rotulagens	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Memorial descritivo e leiaute de rotulagem digitalizado (Anexo XI)	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Nota fiscal de Certificado de Registro	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento



Nota Técnica da análise documental	GEINP	Digitalizada
------------------------------------	-------	--------------

Etapa 4 – Vistoria Final

X	DOCUMENTO	QUEM PROVIDENCIA	FLUXO E ARQUIVAMENTO
	Nota fiscal de Vistoria Final	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Requerimento de Vistoria Final (Anexo IX)	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Original na ADR; Cópia no estabelecimento
	Vistoria Final Responsável pelo	SIE na ADR	Digitalizado para GEINP; Original na ADR; Cópia no estabelecimento
	Contrato ou Convênio de inspeção		Original para GEINP; Original na ADR; Original no estabelecimento
	Memorial descritivo e leiaute de rotulagem impresso (Anexo XI)	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Laudo de Vistoria Final e registro fotográfico (Anexo VII)	Responsável pelo SIE na ADR	Digitalizado para GEINP; Original na ADR; Cópia no estabelecimento
	Nota fiscal de certificado de registro	Solicitante	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento

Etapa 5 – Emissão do Título de Registro de SIE Atualizado

	Alteração de registro de produtos	GEINP	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Grade de Registro de Produtos (Anexo XII)	GEINP	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Cadastramento no Sistema Informatizado da CIDASC	GEINP	Digitalizado para GEINP
	Emissão do Título de Registro de SIE (Anexo X)	GEINP	Digitalizado para GEINP; Digitalizado na ADR; Original no estabelecimento
	Finalização do Processo	Responsável pelo SIE na ADR	Digitalizado na ADR

REQUERIMENTO DE REFORMA E OU AMPLIAÇÃO

Eu, _____, CPF _____,
(nome do solicitante)

proprietário do estabelecimento com nº de SIE _____, localizado no município de _____
_____, endereço _____,

venho requerer a análise do projeto para () ampliação, () reforma desta indústria.

Justificativa: _____

_____, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do proprietário requerente

Parecer da ADR:

Data ___/___/____,

Assinatura e carimbo ADR

MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO

INFORMAÇÕES MÍNIMAS:

1. Nome do proprietário interessado e ou razão social do estabelecimento;
2. Endereço completo;
3. Duração provável da obra (meses);
4. Classificação do estabelecimento pretendido/construído/em construção;
5. Responsável pelo projeto (CREA), número de ART;
6. Área do terreno;
7. Área a ser construída ou já construída;
8. Área útil destinada ao estabelecimento (área de circulação);
9. Tipo de delimitação utilizada no terreno da indústria para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento;
10. Possibilidades de ampliações (se possuir, identificar e mensurar a área de ampliação);
11. Afastamento das vias públicas (informar a distância das construções da empresa em relação as vias públicas);
12. Constituição das paredes, teto e piso em todas as dependências, informando as diferenças dos materiais utilizados nas diversas áreas. Junção entre as paredes e o piso da área de produção com ângulo arredondado;
13. Revestimento em geral, incluindo as paredes externas;
14. Portas e esquadrias (dimensões e material) áreas de manipulação devem possuir portas de fechamento automático, com perfeita vedação quando fechadas. Informar o sistema de proteção contra insetos nas aberturas para a área externa, informar a inclinação dos parapeitos chanfrados;
15. Informar a área e altura de cada dependência do estabelecimento (salas, câmaras, depósitos, estruturas anexas, etc...).
16. Informar as dimensões e material de construção das câmaras de refrigeração;
17. Descrever sistema de geração de energia, quando existir;
18. Plataformas de recepção de matéria prima e expedição de produtos acabados (cobertura e piso), com restrição de acesso de pessoas;
19. Descrever o sistema de trilhagem aérea (informar a distância entre trilhos e o teto, paredes e piso, descrever a localização dos locais com a presença de trilhos);
20. Informar o tipo de iluminação de cada área, intensidade de cada área (Lux), tipo de proteção contra estilhaços em caso de quebra e quedas, posição das luminárias;
21. Descrever as instalações de água, bem como sua origem (água pública, poço artesiano, etc) (tipo de tubulação; tipo, localização e capacidade dos reservatórios);
22. Informar a localização e capacidade e modelo dos reservatórios de água da indústria;
23. Descrever o sistema de aquecimento de água da indústria;
24. Informar a declividade do piso e modelo de escoamento das águas residuais;

25. Sistema de esgoto com proteção contra entrada de pragas-ralos sifonados (tipo de canaletas e ralos utilizados, sistema de tratamento de efluentes);
26. Pavimentação externa (de toda área destinada à circulação de pessoas e veículos);
27. Área dos vestiários e dos sanitários (dimensionar de acordo com a capacidade máxima de contratação de funcionários, informar a capacidade de contratação de funcionários, relacionados por sexo), informar a distância da área de produção, número de chuveiros;
28. Descrever local para higienização de veículos de transporte de produtos e animais;
29. Observações gerais da construção.

Assinatura do proprietário

Assinatura do responsável pelo projeto

Local e data: _____, _____, de _____, de 20_____

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO

INFORMAÇÕES MÍNIMAS:

1. Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário;
2. CNPJ ou CPF;
3. Inscrição Estadual ou Inscrição de Produtor Rural;
4. Representante legal (quando houver);
5. Responsável técnico;
6. Classificação oficial do estabelecimento;
7. Dias e horários previstos para funcionamento;
8. Número aproximado de funcionários;
9. Procedência da matéria prima, citar os principais fornecedores e municípios de origem;
10. Meio de transporte da matéria prima e produtos acabados (tipo de veículo, tipo de isolamento térmico, sistema de refrigeração);
11. Produtos que pretende fabricar e capacidade diária de produção pretendida para cada produto;
12. Capacidade total de produção diária, de acordo com a licença ambiental válida;
13. Instalações de frio (câmaras frigorificadas, salas climatizadas), informar o tipo do sistema de climatização, capacidade das câmaras (metro cúbico, toneladas de alimentos, meias carcaças), dimensões, temperatura (máxima e mínima), finalidade, posição dos visores de temperatura.
14. Descrição dos maquinários, equipamentos, mobiliários e utensílios, informando o número e relacionando por área de utilização (de acordo com a planta aprovada);
15. Vestiários e sanitários: número e tipo de lavatórios de mãos, tipo de torneiras e tipo de secagem de mãos, modelo dos recipientes de sabonete líquido, lixeira com tampa de acionamento não manual, tipo de armários individuais;
16. Instalações de água: tipo, localização e capacidade do sistema de aquecimento da água; sistema de tratamento da água; capacidade dos reservatórios de água; forma de acesso para higienização dos reservatórios de água;
17. Destinação dos efluentes, informando o sistema de tratamento e lançamento de acordo com o órgão ambiental;

18. Sistema de coleta de resíduos de produção (sangue, penas, escamas, cascas de ovos, vísceras, ossos, soro, sebo, etc.) informando o tempo de depósito, forma de armazenamento, forma de carregamento, destinação dos resíduos;
19. Forma de armazenamento dos produtos impróprios para o consumo (ex: produtos com defeitos que retornam do varejo, produtos vencidos, etc.);
20. Forma de armazenamento das embalagens primárias e secundárias, rótulos, ingredientes, produtos de limpeza (prateleiras, estrados, ou outros);
21. Programas de auto-controle que serão implantados para garantia da inocuidade alimentar (ex: BPF, PPHO, controle de pragas, controle das temperaturas, etc.);
22. Bloqueio sanitário: descrição do lavatório de botas, lavatório de mãos e pedilúvio se houver;
23. Descrição dos lavatórios de mãos das áreas de produção;
24. Descrição dos esterilizadores de facas e serras, informando temperatura da água, número, etc;
25. Descrição dos uniformes, cores dos uniformes de cada setor, sistema de higienização, frequência de troca de uniformes;
26. Observações gerais das condições.

Assinatura do proprietário/representante legal

Assinatura do Responsável técnico

Local e data: _____, _____, de _____, de 20_____



CHECK LIST DOS CROQUIS DAS PLANTAS

Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço/município: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

CHECK LIST INDÚSTRIAS DE OVOS	POSSUI	
	SIM	NÃO
Escritório/administração		
Sala do SIE		
Vestiários separados por sexo		
Sanitários separados por sexo		
Bloqueio Sanitário (lavatórios de botas, lavatórios de mãos equipados, pedilúvio quando aplicável)		
Área de recepção da matéria-prima coberta		
Área de depósito da matéria-prima		
Área e equipamento para ovoscopia (galinha)		
Área para limpeza e classificação dos ovos		
Sala específica para cozimento de produtos e descasque dos ovos (quando aplicável)		
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação (devidamente equipados)		
Depósito para ingredientes (quando aplicável)		
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos		
Depósito para embalagens primárias e rotulagens		
Área para embalagem secundária		
Depósito de embalagem secundária		
Depósito para produtos prontos		
Área para expedição coberta		
Sala de higienização de equipamentos e utensílios		
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados		
Depósito de produtos de limpeza		
Lavagem de uniformes (quando o serviço não for realizado por lavanderias)		
Refeitório (quando aplicável)		

Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço/município: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

CHECK LIST INDÚSTRIAS DE PESCADOS	POSSUI	
	SIM	NÃO
Escritório/administração		
Sala do SIE		
Vestiários separados por sexo		



Sanitários separados por sexo		
Bloqueio Sanitário (lavatórios de botas, lavatórios de mãos equipados, pedilúvio quando aplicável)		
Área de recepção da matéria-prima coberta		
- câmara de espera (quando aplicável)		
- tanque de depuração (quando aplicável)		
- equipamento de lavagem (cilindro, esteira) (quando aplicável)		
Tanque de insensibilização (quando aplicável)		
Área para lavagem de caixas da área externa e local para armazenamento das caixas limpas		
Fábrica e silo de gelo		
Sala de evisceração/filetamento		
Área para depósito de resíduos		
Sala específica para manipulação de moluscos, (quando aplicável)		
Túnel de congelamento (para produção de congelados)		
Depósito para ingredientes (quando aplicável)		
Sala específica para cozimento de produtos (quando aplicável)		
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos		
Depósito para embalagens primárias e rotulagens		
Área para embalagem secundária		
Depósito de embalagem secundária		
Câmara de estocagem de produto pronto (possibilidade de também haver ante-câmara)		
Área para expedição coberta		
Sala de higienização de equipamentos e utensílios		
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados		
Depósito de produtos de limpeza		
Lavagem de uniformes (quando o serviço não for realizado por lavanderias)		
Refeitório (quando aplicável)		



Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço/município: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

CHECK LIST INDÚSTRIAS - ENTREPÓSITOS DE LATICÍNIOS	POSSUI	
	SIM	NÃO
Escritório/administração		
Sala do SIE		
Vestiários separados por sexo		
Sanitários separados por sexo		
Bloqueio Sanitário (lavatórios de botas, lavatórios de mãos equipados, pedilúvio quando aplicável)		
Área de recepção da matéria-prima coberta		
Antecâmara ou tanque de recebimento		
Câmara de matéria prima (quando aplicável)		
Sala de fatiamento climatizada (Mesas e equipamentos para fatiar) quando aplicável		
Sala para ralagem de queijos (quando aplicável)		
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos		
Depósito para embalagens primárias e rotulagens		
Área para embalagem secundária		
Depósito de embalagem secundária		
Câmara de depósito para produtos prontos embalados e identificados		
Antecâmara de expedição		
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos		
Sala de higienização de equipamentos e utensílios		
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados		
Depósito de produtos de limpeza		
Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias)		
Refeitório (quando aplicável)		



Caldeira (quando aplicável)		
Sala de máquinas (quando aplicável)		
Local de lavagem e higiene de veículos transportadores de matéria-prima		
Depósito de resíduos comum		



Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço/município: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

CHECK LIST INDÚSTRIAS - FÁBRICA DE LATICÍNIOS	POSSUI	
	SIM	NÃO
Gabinete sanitário (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada), com instalações de água quente e fria		
Área de recebimento do Leite com projeção da cobertura para abrigar os veículos		
Laboratório Físico-químico (com ligação para laboratório microbiológico - quando aplicável)		
Área para o tanque de recepção ou silo de resfriamento do leite		
Dependência para lavagem dos vasilhames/latões e sala de guarda dos vasilhames/latões higienizados (quando aplicável)		
Espaço reservado para o Conjunto de pasteurização a placas		
Sala para higienização de caixas plásticas		
Sala para guarda de caixas plásticas limpas		
Sala de industrialização (Mesas adequadas para manuseio, tanques para coagulação de queijos, dreno-prensa, conjunto de prensas, conjunto de formas para queijo, maquina para moldagem da mussarela, etc.)		
Depósito para insumos (com óculo de abastecimento) quando aplicável		
Câmara de salga do queijo (quando aplicável)		
Câmara de secagem do queijo (quando aplicável)		
Câmara(s) de maturação dos queijos (quando aplicável)		
Sala em conjunto para iogurte e bebida láctea		
Sala para manteiga		
Sala para doce de leite, requeijão e queijo fundido		
Sala em conjunto para ricota e queijo minas		
Sala para queijo ralado		
Sala de fatiamento dos queijos climatizada (quando aplicável)		



Balança para produto acabado		
Sala para embalagem do produto (embalagens primárias)		
Depósito para embalagens primária e rotulagens		
Sala para embalagem secundária		
Depósito para embalagem secundária		
Câmara (s) de estocagem de produto (s) pronto (s) (possibilidade de também haver antecâmara)		
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos		
Depósito de soro de leite (quando aplicável)		
Setor de aquecimento de água (Caldeira ou outro aprovado)		
Sala de máquinas (quando aplicável)		
Área de lavação e higiene de veículos transportadores de matéria-prima		
Água fria e quente abundante em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis e não comestíveis.		
Sanitários separados por sexo		
Vestiários separados por sexo		
Escritório/ administração		
Sede do SIE		
Depósito de produtos de limpeza		
Refeitório (quando aplicável)		
Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias)		



Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço/município: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

CHECK LIST INDÚSTRIAS - USINA DE BENEFICIAMENTO DE LEITE	POSSUI	
	SIM	NÃO
Gabinete sanitário (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada) com água quente		
Área de recebimento do leite com projeção da cobertura para abrigar os veículos		
Laboratório Físico-químico (com ligação para laboratório microbiológico)		
Área para o tanque de recepção ou silo de resfriamento do leite		
Dependência de lavação dos vasilhames/latões e caixas plásticas de uso externo		
Sala de guarda dos vasilhames/latões higienizados (quando aplicável)		
Espaço reservado para o Conjunto de pasteurização a placas (Pasteurizador, Tanque de estocagem do leite pasteurizado, Máquina de empacotamento do leite em circuito fechado)		
Sala para higienização de caixas plásticas internas e utensílios		
Sala para guarda de caixas plásticas limpas e utensílios		
Sala de industrialização (Mesas adequadas para manuseio, tanques para coagulação de queijos, dreno-prensa, conjunto de prensas, conjunto de formas para queijo, maquina para moldagem da mussarela, etc.) (quando aplicável)		
Depósito para insumos (com óculo de abastecimento) quando aplicável		
Câmara de salga do queijo (quando aplicável)		
Câmara de secagem do queijo (quando aplicável)		
Câmara(s) de maturação dos queijos (quando aplicável)		
Sala em conjunto para iogurte e bebida Láctea (quando aplicável)		
Sala para manteiga (quando aplicável)		
Sala para doce de leite, requeijão e queijo fundido (quando aplicável)		
Sala em conjunto para ricota e queijo minas (quando aplicável)		



Sala para queijo ralado (quando aplicável)		
Sala de fatiamento dos queijos climatizada (quando aplicável)		
Balança para produto acabado		
Sala para embalagem do produto (embalagens primárias)		
Depósito para embalagens primária e rotulagens		
Sala para embalagem secundária		
Depósito para embalagem secundária		



Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço/município: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

CHECK LIST - APIÁRIO	POSSUI	
	SIM	NÃO
Estrados limpos para colocar as melgueiras (só os quadros das melgueiras podem ter acesso à área de manipulação)		
Laboratório para análises de rotina (matéria-prima)		
Gabinete sanitário (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada)		
Instalações de água quente e fria		
Processo manual: tanque/mesa desoperculadora, garfo desoperculador e faca desoperculadora – para os favos de mel ou aparelho automático de desoperculação (grandes produções)		
Dependência para equipamentos [Centrífuga, Decantador, Filtro – peneira ou Filtro sob pressão, Mesa coletora, Homogeneizador do mel (manual/mecânico), Envasador]		
Setor de lavagem dos vasilhames e utensílios e Setor de guarda de materiais higienizados		
Depósito para embalagens e rotulagens de uso diário		
Sala para Armazenamento do produto pronto		
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos		
Depósitos de Embalagem primária		
Depósitos de Embalagem Secundária		
Água fria e quente em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis		
Sanitários separados por sexo		
Vestiários separados por sexo		
Escritório/ administração		



Sala do SIE		
Depósito de produtos de limpeza		
Refeitório (quando aplicável)		
Lavagem de uniformes (quando o serviço não for realizado por lavanderias)		



Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço/município: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

CHECK LIST - ENTREPÓSITOS DE MEL E CERA DE ABELHAS	POSSUI	
	SIM	NÃO
Plataforma de recebimento		
Sala de Recepção e seleção		
Laboratório para análises de rotina (matéria-prima)		
Depósito de matéria-prima (com estrados)		
Setor de lavagem dos vasilhames e utensílios e Setor de guarda de materiais higienizados		
Gabinete sanitário (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada):		
Área de Produção [Tanque para banho-maria, Tanque para pré-aquecimento com dupla camisa (quando aplicável), Tanque de decantação e de depósito, Pasteurizador (quando aplicável), Desumidificador (quando aplicável), Envasador, Filtros de malha ou sob pressão Misturadeira, batedeira (mel com geléia real ou pólen), etc.]		
Sala para bebidas fermentadas e vinagres – separada da área de produção do mel (quando aplicável)		
Sala para produção de geléia real e pólen (quando aplicável)		
Estocagem de pólen sob refrigeração (quando aplicável)		
Área de produção de cera de abelhas e própolis (área isolada das áreas de industrialização dos outros produtos comestíveis) (quando aplicável)		
Depósito para embalagens e rotulagens de uso diário		
Sala para armazenamento do produto pronto		
Plataforma de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos		
Depósitos de embalagem		
Caldeira (quando aplicável)		



Sala de máquinas (quando aplicável)		
Área de lavação e higiene de veículos transportadores de matéria-prima		
Água fria e quente abundante em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis		
Local de estocagem de geléia real ao abrigo da luz e em temperatura até 16°C		
Sanitários separados por sexo		
Vestiários separados por sexo		
Escritório/ administração		
Sala do SIE		
Depósito de produtos de limpeza		
Refeitório (quando aplicável)		
Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias)		
Cerca de delimitação do estabelecimento		
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos		



Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço/município: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

CHECK LIST – FÁBRICA DE CONSERVAS E FÁBRICA DE PRODUTOS SUÍNOS	POSSUI	
	SIM	NÃO
Gabinete Sanitário (lava botas, lava mãos)		
Plataforma de recebimento		
Câmara de matéria prima resfriada (quando aplicável)		
Câmara de matéria-prima congelada (quando aplicável)		
Câmara de produtos prontos Resfriados (quando aplicável)		
Câmara de produtos prontos Congelados (quando aplicável)		
Câmara de maturação/conservação massas		
Sala de Desossa (quando aplicável)		
Depósito de envoltórios (quando aplicável)		
Depósito de Ossos (quando aplicável)		
Sala de Industrialização		
Sala de Carne Moída (quando aplicável)		
Sala para manipulação de carne de aves (quando aplicável)		
Fumeiros (defumadores ou estufas) (quando aplicável)		
Ante Sala p/ Fumeiros (quando aplicável)		
Depósito para lenha		
Sala para depósito de produtos defumados/maturados (quando aplicável)		
Sala de Maturação (Dessecação) (quando aplicável)		
Sala de Cozimento (quando aplicável)		
Banharia (quando aplicável)		
Charqueada (quando aplicável)		
Depósito de Temperos/Condimentos		
Depósito de Embalagens primárias e etiquetas		
Área de embalagem primárias		
Depósito de Embalagens secundárias		
Área de embalagem secundárias		
Plataforma de expedição		
Sala de higienização de Caixas e Utensílios		
Depósito de Caixas e Utensílios limpos		
Lavatório de mãos nas áreas de manipulação/produção		
Água quente e fria para limpeza dos setores		
Vestiários separados por sexo		
Sanitários separados por sexo		



Escritório		
Escritório SIE		
Depósito de Produtos de Limpeza		
Área para higienização de veículos		
Lavanderia (quando aplicável)		
Refeitório		
Cerca de delimitação do estabelecimento		
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos		



Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço/município: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

CHECK LIST – MATADOURO FRIGORÍFICO DE AVES	POSSUI	
	SIM	NÃO
Gabinete Sanitário		
Área de higienização de caixas de transporte de aves e local para armazenamento de caixas limpas		
Área para higienização de veículos		
Fábrica e silo de gelo		
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)		
Plataforma de recepção das aves		
Área de insensibilização		
Túnel de sangria (3 minutos)		
Área de escaldagem e depenagem		
Área de evisceração (linhas de inspeção)		
Departamento de Inspeção Final - DIF		
Resfriamento de carcaça (pré- chiller e chiller)		
Sistema de gotejamento		
Sala de cortes (espostejamento)-climatizada		
Sala para embalagem de produtos		
Túnel de congelamento		
Câmara de resfriamento		
Câmara de estocagem de congelados		
Câmara de estocagem de resfriados		
Câmara de maturação/conservação massas (quando aplicável)		
Esterilizadores de faca		
Mesas adequadas à atividade		
Depósito de resíduos (vísceras, condenações, penas)		
Sala cozimento de produtos (quando aplicável)		
Sala para lavagem de equipamentos		
Depósito para embalagens primárias e rotulagens		
Depósito para embalagens secundárias		
Depósito para condimentos (quando aplicável)		
Área para expedição		
Área de industrialização climatizada (quando aplicável)		
Sanitários separados por sexo área limpa		
Vestiários separados por sexo área limpa		
Sanitários separados por sexo área suja		



Vestiários separados por sexo área suja		
Área de acesso de funcionários da área limpa com gabinete sanitário		
Área de acesso de funcionários da área suja com gabinete sanitário		
Escritório/ administração		
Sala do SIE		
Depósito de produtos de limpeza		
Sala para higienização de caixas e utensílios de uso interno		
Sala para depósito de caixas e utensílios de uso interno		
Refeitório (quando aplicável)		
Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias)		
Cerca de delimitação do estabelecimento		
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos		



Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço/município: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

CHECK LIST – MATADOURO FRIGORÍFICO DE BOVINOS	POSSUI	
	SIM	NÃO
Gabinete Sanitário para área limpa		
Gabinete Sanitário para área suja		
Área para higienização de veículos		
Plataforma de recebimento de matéria prima (quando aplicável)		
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)		
Currais (disponibilidade de água)		
Área de banho de higienização (corredor de abate)		
Box de Insensibilização		
Canaletas de Sangria/vômito: local para depósito do sangue		
Depósito de couro e depósito de sal		
Sala de chifre e cascos		
Sala de triparia (área suja e área limpa, quando houver beneficiamento de tripas)		
Sala de bucharia com área limpa		
Área de evisceração (início da nórea)		
Mesa de inspeção das vísceras		
Departamento de Inspeção Final - DIF		
Câmara de sequestro do DIF		
Mesas adequadas às atividades		
Esterilizadores de faca		
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação		
Sala dos miúdos		
Câmara de resfriamento de carcaças (-1 a 1°C)		
Sala de cortes/desossa climatizada		
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados		
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados		
Câmara de maturação/conservação massas (quando aplicável)		
Sala de higienização de caixas e utensílios		
Sala de depósito de caixas e utensílios higienizados		
Sala de Salga e Área de Varais - Charqueada (quando aplicável)		
Depósito para embalagens primárias e rotulagens		
Área para embalagem primária		
Depósito para embalagens secundárias		
Área para embalagem secundária		
Depósito para condimentos (quando aplicável)		



Plataforma para expedição		
Sanitários separados por sexo na área limpa		
Vestiários separados por sexo na área limpa		
Sanitários separados por sexo na área suja		
Vestiários separados por sexo na área suja		
Escritório/administração		
Sala do SIE		
Depósito de produtos de limpeza		
Refeitório (quando aplicável)		
Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias)		
Cerca de delimitação do estabelecimento		
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos		



Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço/município: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

CHECK LIST – MATADOURO FRIGORÍFICO DE SUÍNOS	POSSUI	
	SIM	NÃO
Gabinete Sanitário para entrada da área limpa		
Gabinete Sanitário para entrada da área suja		
Plataforma de recebimento de matéria prima		
Área para higienização de veículos		
Caldeira (água quente no interior da indústria)		
Pocilgas (cobertura e disponibilidade de água)		
Corredor de abate com área de banho de aspersão		
Box de insensibilização		
Área de sangria – 3 minutos (local para depósito do sangue)		
Área de escaldagem (necessário tanque de escaldagem)		
Área de Depilagem (depilagem sobre a mesa não é permitida, somente toaleta final)		
Área de chuscamento		
Área de evisceração (linhas de inspeção)		
Mesa de inspeção das vísceras		
Departamento de Inspeção Final - DIF		
Câmara para depósito dos produtos condenados		
Depósitos de resíduos do abate		
Mesas adequadas às atividades		
Esterilizadores de faca		
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação		
Água quente e água fria no interior da indústria		
Sala de vísceras vermelhas		
Tripária – zona suja e zona limpa (quando houver beneficiamento de tripas)		
Câmara de resfriamento de carcaças		
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados		
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados		
Câmara de maturação/conservação massas (quando aplicável)		
Câmara para estocagem de matéria prima congelada		
Câmara para estocagem de matéria prima resfriada		
Sala de cortes/desossa (climatização)		
Sala específica para cozimento de produtos (quando aplicável)		
Sala de defumação com ante-sala (fumeiros ou estufas) (quando aplicável)		
Sala de maturação/secagem (quando aplicável)		
Sala de depósito de produtos defumados/maturados		



Banharia		
Sala para higienização de caixas e utensílios		
Sala de depósito de caixas e utensílios		
Sala de Salga e Área de Varais - Charqueada (quando aplicável)		
Depósito para embalagens primárias e rotulagens		
Área para a embalagem primária		
Depósito para embalagens secundárias		
Área para a embalagem secundária		
Depósito para condimentos (quando aplicável)		
Depósito dos envoltórios		
Área para expedição		
Sanitários separados por sexo da área limpa		
Vestiários separados por sexo da área limpa		
Sanitários separados por sexo da área suja		
Vestiários separados por sexo da área suja		
Escritório/administração		
Sala do SIE		
Depósito de produtos de limpeza		
Refeitório (quando aplicável)		
Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias)		
Cerca de delimitação do estabelecimento		
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos		



Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço/município: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

CHECK LIST - ENTREPOSTO EM SUPERMERCADO		
ESTRUTURA	SIM	NÃO
Plataforma de recebimento		
Câmara de matéria prima resfriada		
Câmara de matéria prima congelada		
Câmara para produtos prontos congelados		
Câmara para produtos prontos resfriados		
Bloqueio Sanitário (lava botas, pia e cabides)		
Sala Climatizada de Manipulação de Carnes e Derivados		
Sala para produção de Carne moída		
Atendimento de carnes / fatiamento fechado e climatizado		
Sala de Fatiamento climatizada, com mesas e equipamentos separados para derivados cárneos e lácteos.		
Sala de Manipulação de Produtos Salgados e Defumados		
Sala de Manipulação de Carnes Cruas Temperadas		
Mesa e balança para carnes de aves		
Depósito para Temperos e condimentos		
Depósito de Embalagens		
Depósito de produtos Impróprios para o Consumo/ Ossos e sebos		
Depósito de Lixo comum		
Sala de higienização de Caixas e equipamentos		
Depósitos de produtos de limpeza		
Vestiários separados por sexo		
Sanitários separados por sexo		
Escritório / Administração		
Água quente e fria para limpeza dos setores		

Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço/município: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

CHECK LIST - ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS		
ESTRUTURA	SIM	NÃO
Plataforma de recebimento / expedição		



Câmara de matéria prima resfriada		
Câmara de matéria prima congelada		
Câmara resfriada de produtos prontos		
Câmara congelada de produtos prontos		
Bloqueio Sanitário (lava botas, pia e cabides)		
Sala de Manipulação de Carnes e Derivados		
Sala para produção de Carne moída		
Sala de Manipulação de Produtos Salgados e Defumados		
Sala de Manipulação de Carnes Cruas Temperadas		
Mesa e balança para carnes de aves		
Depósito para Temperos e condimentos		
Depósito de Embalagens Primárias		
Depósito de Embalagens Secundárias		
Depósito de produtos Impróprios para o Consumo/ Ossos e sebos		
Depósito de Lixo comum		
Sala de higienização de Caixas e equipamentos		
Depósito de Produtos de Limpeza		
Vestiários separados por sexo		
Sanitários separados por sexo		
Escritório / Administração		
Sala do SIE		
Água quente e fria para limpeza dos setores		
Cerca de delimitação do estabelecimento		
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos		



Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço/município: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

CHECK LIST - ENTREPOSTO DE FATIAMENTO DE FRIOS E LATICÍNIOS		
ESTRUTURA	SIM	NÃO
Plataforma de recebimento / expedição		
Câmara resfriada de matéria prima		
Câmara resfriada de produtos prontos		
Bloqueio Sanitário (lava botas, pia e cabides)		
Sala de Fatiamento climatizada, com mesas e equipamentos separados para derivados cárneos e lácteos.		
Sala de Manipulação de Produtos Salgados e Defumados		
Depósito de Embalagens		
Depósito de produtos Impróprios para o Consumo		
Depósito de Lixo comum		
Sala de higienização de Caixas e equipamentos		
Depósito de Produtos de Limpeza		
Vestiários separados por sexo		
Sanitários separados por sexo		
Escritório / Administração		
Sala do SIE		
Água quente e fria para limpeza dos setores		
Cerca de delimitação do estabelecimento		
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos		

REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE VISTORIA FINAL

Eu, _____, CPF _____,
(nome do solicitante)

proprietário do estabelecimento _____,

SIE _____ localizado no município de _____,

endereço _____, telefone(s)

_____, venho requerer a vistoria final do estabelecimento já construído, com

vistas à: () obtenção do SIE () vistoria final de reforma e ampliação.

_____, _____ de _____ de 20_____.

Assinatura do proprietário requerente

Parecer da ADR:

Data ___/___/_____,

Assinatura e carimbo ADR

REQUERIMENTO DE ALTERAÇÃO DOCUMENTAL

Eu, _____, CPF _____,
(nome do solicitante)

proprietário do estabelecimento _____,

SIE _____, localizado no município _____,

endereço _____, venho requerer a análise

documental para alteração da: () Razão Social () Contrato Social () CNPJ

() Inscrição Estadual () Classificação de estabelecimento.

Justificativa: _____

_____, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do proprietário requerente

Parecer da ADR:

Data ____/____/____,

Assinatura e carimbo ADR



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRICOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

MEMORIAL DESCRITIVO DE ROTULAGEM

**REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE
COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

O ESTABELECIMENTO ABAIXO QUALIFICADO, ATRAVÉS DO SEU PROPRIETÁRIO/REPRESENTANTE LEGAL E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO, ATESTA A VERACIDADE DE TODAS AS INFORMAÇÕES PRESTADAS COMPROMETENDO-SE A SEGUIR O PROCESSO DESCRITO E A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIE DO ESTABELECIMENTO	N.º SEQUENCIAL DO RÓTULO (uso exclusivo do SIE):	NOME FANTASIA:	
RAZÃO SOCIAL:			
CNPJ ou CPF:	INSCRIÇÃO PROD. RURAL ou INSCRIÇÃO ESTADUAL:	CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO:	
ENDEREÇO:			
BAIRRO:	CEP:	MUNICÍPIO:	UF
FONE: ()		FAX: ()	E-MAIL:
RESPONSÁVEL TÉCNICO:		TELEFONE:	E-MAIL:

2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> REGISTRO
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO (Nº DO RÓTULO: _____)
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Nº DO RÓTULO: _____)
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE EMBALAGEM (Nº DO RÓTULO: _____)

3 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME:	MARCA:
-------	--------

4 - CARACTERÍSTICA DO RÓTULO

<input type="checkbox"/> IMPRESSO NA EMBALAGEM	<input type="checkbox"/> GRAVADO A QUENTE
<input type="checkbox"/> ETIQUETA	<input type="checkbox"/> ETIQUETA LACRE

5 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA (MATERIAL APROVADO PARA USO EM ALIMENTOS)

<input type="checkbox"/> PAPEL	<input type="checkbox"/> LATA
<input type="checkbox"/> PLÁSTICO	<input type="checkbox"/> VIDRO
<input type="checkbox"/> POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR)	<input type="checkbox"/> OUTRO: _____

6 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA

<input type="checkbox"/> PAPEL/PAPELÃO	<input type="checkbox"/> SACARIA
<input type="checkbox"/> PLÁSTICO	<input type="checkbox"/> CAIXA DE MADEIRA
<input type="checkbox"/> POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR)	<input type="checkbox"/> OUTRO: _____



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRICOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

7 – OUTRAS INFORMAÇÕES

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO: () PESO LÍQUIDO (kg ou g) _____ () VENDA POR PESO (Intervalo de peso) de: _____ a _____ () DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR de: _____ a: _____	PESO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA:
FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE: () dia/mês/ano () outro: _____ Validade do produto acabado: _____	FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE:

8 – COMPOSIÇÃO DO PRODUTO ELABORADO:

MATÉRIA PRIMA / INGREDIENTES / ADITIVOS (ORDEM DECRESCENTE)	KG OU L	%
MATÉRIA PRIMA:		
INGREDIENTES:		
ADITIVOS (FUNÇÃO, NOME E INS):		
TOTAL		100%

09 – ANÁLISES LABORATORIAIS¹: (Obrigatório para produto sem RTIQ)

ANÁLISE CENTESIMAL: Informações obrigatórias²: Umidade, Energia – kcal e kJ, Proteína, Lipídeos – Gorduras totais, trans e saturadas, Carboidrato, Fibra Alimentar, Sódio. Informações Opcionais: vitaminas, outros minerais².

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA: Análise quantitativa de Aditivos apresentados no item 8.

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA: Seguir parâmetros da Resolução RDC 12, de 2 de janeiro de 2001 - ANVISA ou a legislação vigente.

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

¹Anexar cópia dos resultados originais das análises laboratoriais ao Memorial Descritivo de Fabricação do produto. As análises serão reconhecidas pela CIDASC quando realizadas em laboratórios credenciados pela GELAB/CIDASC.

²Valor Energético, Nutrientes, Vitaminas e Minerais são encontrados no Anexo A da Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 – ANVISA ou na legislação vigente.

10 - SISTEMA DE ABATE / DE CORTES ESPECIAIS / BENEFICIAMENTO/ PROCESSO DE FABRICAÇÃO (DESCREVENDO O LOCAL, TEMPO E TEMPERATURA DE CADA ETAPA):



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRICOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DESCRIÇÃO DETALHADA:

11 – SISTEMA DE ENVASAMENTO, EMBALAGEM E ROTULAGEM

DESCRIÇÃO:

12 – ARMAZENAMENTO (LOCAL, TEMPERATURA DO LOCAL E FORMA DE ACONDICIONAMENTO):

PRODUTO ACABADO:

13 - MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR (TIPO DO VEÍCULO, FORMA DE ACONDICIONAMENTO E TEMPERATURA DO PRODUTO):

14 - PROGRAMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE, MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO E ANÁLISES LABORATORIAS REALIZADOS PELO ESTABELECIMENTO:

DESCRIÇÃO DETALHADA:



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRICOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

--

15 - AUTENTICAÇÃO:

DATA:	CARIMBO E ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO	DATA:	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
DATA:	ASSINATURA E CARIMBO DO INSPETOR	DATA:	CARIMBO DO FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO RESPONSÁVEL PELO SIE

16- PARECER TÉCNICO E CARIMBO DO MÉDICO VETERINÁRIO DO SIE (INFORMAR DATA DE APROVAÇÃO)

--

17 - ANEXOS

ANEXAR O MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO COM INDICAÇÃO DE CORES E TAMANHO ORIGINAL E O MODELO DO RÓTULO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA, QUANDO HOVER.

18 – PROTOCOLO Nº _____