



Anexo XII

MANUAL PARA PREENCHIMENTO DO MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM - Versão 3.0

O Memorial Descritivo de Fabricação e Rotulagem é destinado para detalhamento de informações de interesse para avaliação técnica de todo o processo produtivo e informações constantes no rótulo, bem como para a efetivação do registro do produto junto ao Serviço de Inspeção Estadual.

Campo nº 1 - Identificação do estabelecimento:

Deverá ser identificada a razão social do estabelecimento produtor (não colocar marca ou estabelecimento responsável pela distribuição) e número de registro no Serviço de Inspeção Estadual – SIE.

Campo nº 2 - Natureza da solicitação:

Informar se é registro ou alteração, informando o nº de registro quando for alteração.

Campo nº 3 - Identificação do(s) produto(s):

Denominação oficial do produto: é aquela constante nos Regulamentos Técnicos de Identidade de Qualidade e/ou legislações afins. Ex.: CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO – PATINHO.

Neste campo poderão constar mais do que um tipo de corte, como por exemplo, o produto CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO que poderá ter vários cortes descritos no mesmo memorial (ALCATRA, PATINHO, FILÉ MIGNON, PICANHA, COXÃO MOLE). Nestes casos deverão ser anexados todos os croquis de rótulo no mesmo memorial;

Nome Fantasia (quando houver): é a denominação regional do produto. Ex.: PARA ESTROGNOF.



Categoria (para análises laboratoriais): identificar a categoria em que o produto se enquadra conforme tabelas de análises laboratoriais disponíveis no site da Cidasc.

Segue abaixo o caminho a ser seguido:

Serviços>Inspeção de produtos de origem animal>Documentos>Laboratórios

Marca: é o nome fantasia da razão social/do estabelecimento.

Nº sequencial: O responsável legal ou RT devem preencher este campo indicando, para produtos novos o próximo número a constar na grade de registro, e para alteração de registro já existente indicar o número correspondente da grade de registro.

Campo nº 4 - Características do(s) rótulo(s):

Informar a característica do rótulo, tendo cuidado especial para as etiquetas que entram em contato direto com alimento, que deverá ser de material não tóxico, incluindo a tinta. O inspetor deverá solicitar documento ao fornecer atestando que o rótulo em contato com o alimento não libera substâncias tóxicas.

Campo nº 5 - Características da(s) embalagem(ns):

Tipo de embalagem primária: Informar a característica da embalagem primária. É responsabilidade da empresa manter documentação comprovando que o fornecedor de embalagem é licenciado pela ANVISA para produção de embalagem para alimentos, mantendo arquivada cópia atualizada do documento, juntamente com as notas fiscais de recebimento das embalagens. Além da comprovação de licenciamento do estabelecimento é necessário manter documento atestando a finalidade de uso das embalagens, ou seja, para quais tipos de alimentos poderá ser usada de maneira segura.

De acordo com o artigo 8º da Lei n. 9782/99 é atribuída à Anvisa a competência de regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública, dentre eles, embalagens para alimentos, e ainda as instalações físicas e tecnologias envolvidas no processo de produção. Os regulamentos relacionados às embalagens incluem as embalagens e materiais que entram em contato direto com alimentos e são destinados a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de



adulterações. As empresas fabricantes de embalagens para contato direto com alimentos devem estar devidamente licenciadas junto ao órgão de vigilância sanitária de sua localidade e devem observar o atendimento aos respectivos regulamentos.

<http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos/Assuntos+de+Interesse/Embalagens>

Outras informações da embalagem primária: indicar o sistema de fechamento da embalagem e/ou outras detalhas importantes referentes ao sistema de embalamento.

Lembramos que a embalagem dos alimentos deve ser fechada de forma que proteja os alimentos dos contaminantes externos e não ofereça perigos físicos ao consumidor, não recomendando-se o uso de amarração simples ou grampos metálicos.

Tipo de embalagem secundária: indicar o tipo da embalagem secundária a ser utilizada. Esta embalagem deve receber rótulo constando as mesmas informações presentes na embalagem primária. Lembramos que caixas plásticas de transporte de alimentos não são consideradas embalagens secundárias.

Campo nº 6 – Conteúdo:

Indicar a forma de apresentação do conteúdo do produto, informando o intervalo de peso quando necessário.

Em “peso líquido” o produto será embalado em um peso pré-estabelecido, como por exemplo, em embalagens de 100g, ou de 1l. Neste caso o rótulo não precisa informar o peso da embalagem, pois ele será considerado no momento de embalamento do produto.

Quando o produto não possui o peso estabelecido em seu rótulo, este deverá ser pesado na presença do consumidor ou ter sua venda por peso. E nestes casos é obrigatória a apresentação do peso da embalagem no rótulo do produto.

Campo nº 7 - Conservação do produto acabado:

Temperatura: indicar a forma de apresentação da temperatura de conservação e o intervalo de temperatura recomendado.

Tempo: informar o período de validade do produto, isto é, o tempo que o fabricante garante a



inocuidade e características organolépticas do produto, sendo este inferior ao tempo de vida de prateleira.

Campo nº 8 - Data de Fabricação, prazo de validade e lote:

Forma de apresentação da data de fabricação e validade: informar como será indicado o prazo de validade do produto.

Forma de apresentação do lote: neste campo deve ser informado como será indicado o lote no rótulo e também o que representa o lote. Por exemplo, se o lote for a indicação da validade, ele representa produtos elaborados no dia xx, ou se for indicado por letras e números LXX01, significa a produção do primeiro turno, e LXX02 significa a produção do segundo turno daquele dia.

Campo nº 9 - Composição do produto:

Composição (ordem decrescente): Matéria-prima, Ingredientes, Aditivos (Função, nome e INS) Deve-ser dar atenção especial para as informações descritas neste campo, garantindo que os ingredientes (incluindo a matéria prima e os aditivos) estejam de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do produto em questão. Somente podem fazer parte da composição do produto os ingredientes e aditivos citados como permitidos nos regulamentos e legislações pertinentes.

Uso de aditivos dentro dos limites estabelecidos (IN 51 e RTIQ): A Instrução Normativa nº 51/2006 do MAPA, aprova o Regulamento Técnico de Atribuição de Aditivos, e seus Limites. A categoria nº 8 refere-se à Carne e Produtos Cárneos. Os demais produtos elaborados obedecerão aos limites estabelecidos através de Regulamentos Técnicos e regulamentações baixadas pela ANVISA.

Mesmo se tratando de um produto sem RTIQ, as concentrações dos aditivos deverão estar de acordo com a legislação que regulamenta seu uso;

Os limites de aditivos devem ser considerados apenas com relação à matéria-prima, e não à toda a formulação.



Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (“Código de Defesa do Consumidor”). Art. 12. O fabricante, o produtor, o construtor, nacional ou estrangeiro, e o importador respondem, independentemente da existência de culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos decorrentes de projeto, fabricação, construção, montagem, fórmulas, manipulação, apresentação ou acondicionamento de seus produtos, bem como por informações insuficientes ou inadequadas sobre sua utilização e riscos.

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

Campo nº 10 – Processo de fabricação do produto:

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).

Neste campo todas as etapas do Processo de Produção deverão ser detalhadas, descrevendo de maneira sucinta todos os aspectos de relevância técnica e legal de cada etapa, desde a recepção (de animais ou matéria prima) até a expedição do produto final. Em relação ao recebimento de matéria prima, deverão ser informados os critérios de seleção para sua aceitação, incluindo aspectos visuais e a temperatura de chegada (aferição). Na recepção dos animais deverá constar a conferência dos documentos de trânsito e sanitário e a inspeção ante mortem, assim como as medidas para garantia do bem estar animal, incluindo o abate humanitário. Nas etapas subsequentes à recepção, deverão ser considerados o tempo que o produto permanece em cada um dos setores e a temperatura (do produto e do setor), considerando também o tempo de maturação adequado para produtos que tem essa etapa como obrigatória. O processo descrito deverá estar de acordo com os regulamentos oficiais de cada espécie ou produto e cabe responsável legal pela indústria e seu responsável técnico o ajuste do processo aos regulamentos oficiais, assim como a garantia de que o processo na indústria ocorre de maneira fiel ao informado no memorial descritivo de rotulagem.

Descrever neste campo as análises laboratoriais realizadas do produto. Os produtos sem RTIQ

obrigatoriamente deverão possuir análises laboratoriais. Nestes casos recomenda-se que o estabelecimento solicite autorização para produção de um lote para teste, possibilitando desta forma obter produtos para análises. Deverá ser analisada a composição centesimal (valor energético e nutrientes de declaração obrigatória na tabela nutricional), concentração de aditivos e microbiologia (RDC12/2001 – ANVISA).

Campo nº 11 - Sistema de embalagem (envasamento) e rotulagem:

Descrever as informações sobre o modo de envase ou embalagem do produto, constando o local de aplicação do rótulo.

Campo nº 12 - Armazenamento do produto:

Informar o local, a temperatura do local e do produto, tempo de estocagem e a forma de acondicionamento do produto acabado, verificando sempre o cumprimento dos regulamentos oficiais de acordo com a tecnologia de cada produto.

Campo nº 13 - Expedição e transporte:

Descrever o tipo de veículo (isotérmico, com gerador de frio, baú, outros), forma de acondicionamento (em caixas plásticas, por exemplo), a temperatura do produto e do ambiente onde ele é transportado.

Informar se o transporte é feito pela própria empresa (frota própria ou alugada) ou se é realizada por transportadora. No caso do transporte através de transportadora, a mesma precisará apresentar os mesmos requisitos para frota própria, devendo possuir Alvarás Sanitários para os veículos.

Campo nº 14: Análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas

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.

Para produtos não regulamentados, há de se indicar os parâmetros físico-químicos máximos e/ou mínimos, quando aplicável.



Campo nº 15 - Autenticação (Assinatura e carimbo):

O responsável legal pelo estabelecimento e o responsável técnico devem assinar este campo e colocar a data, indicando dia/mês/ano. Estes também devem rubricar todas as páginas do documento.

Campo nº 16 - Aprovação (Assinatura e carimbo):

O profissional responsável pela análise técnica e aprovação do memorial descritivo de fabricação e rotulagem deve colocar seu nome de forma legível, datar e assinar este campo, assinalando a função correspondente ao seu cargo.

No caso de aprovação pelo Médico Veterinário Habilitado todas as páginas do documento devem ser rubricadas. Sobre a arte gráfica presente no campo 17 deve ser colocado carimbo de uso profissional (constando, no mínimo, nome completo e CRMV), assinatura e data (em formato dd/mm/aaaa), e carimbo com a palavra “APROVADO” deve ser colocado parcialmente sobre a imagem do rótulo.

No caso de aprovação pelo Médico Veterinário da Cidasc o memorial descritivo de rotulagem receberá assinatura digital pelo sistema SGPe.

Campo nº 17: Croqui do rótulo (Arte gráfica), e da embalagem secundária (quando existente):

Inserir a arte gráfica do rótulo da embalagem primária e quando houver, da embalagem secundária também.

Para registro de mais de uma marca, os rótulos de todas as marcas deverão ser anexadas neste campo. E nos casos de registro único, inserir um modelo de cada rótulo também.

Florianópolis, 02 de setembro de 2019.