



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS ORIGEM ANIMAL

Manual orientativo de preenchimento do Memorial Tecnológico e Sanitário do Estabelecimento - MTSE

Florianópolis, 2025



Este manual tem o objetivo de orientar os representantes de estabelecimentos, responsáveis técnicos e consultores que almejam o registro de estabelecimento no Serviço Estadual de inspeção de produtos de origem animal de Santa Catarina - SIE quanto ao preenchimento do Memorial Tecnológico e Sanitário do estabelecimento - MTSE, bem como padronizar o preenchimento dos campos.

1- Identificação do estabelecimento

1.1- Nome ou razão social: utilizar o nome ou a razão social descrita no comprovante de CNPJ ou CPF. O registro do estabelecimento, caso finalizado o processo de registro, será conforme o nome ou razão social presente no CNPJ ou CPF apresentado, desta forma as informações inseridas no campo 1.1 e 1.3 devem ser complementares.

1.2- Nome fantasia: preencher somente se houver.

1.3- CNPJ ou CPF: deve ser conforme comprovante de CNPJ ou CPF e as informações inseridas neste campo é complementar ao campo 1.1.

1.4 - Tipo de vínculo com o imóvel: escolher uma das opções: alugado, arrendado, comodato, próprio ou outro (especificar). Independentemente do tipo de vínculo com o imóvel, o titular do registro de estabelecimento junto ao SIE é a pessoa física ou jurídica vinculada ao endereço e cujos dados foram informados nos campos 1.1 e 1.3.

1.5- Contatos (e-mail, telefone e endereço de correspondência): inserir um e-mail válido e de acesso frequente, pois será a principal forma de comunicação durante o processo de registro no SIE. O telefone para contato pode ser telefone fixo ou móvel e deve-se informar o DDD. O endereço de correspondência deve incluir o CEP.

1.6 - Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte: selecionar sim ou não. Lembrando que são considerados estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte os que se enquadram nos requisitos estabelecidos pelo Decreto nº 5.741, de 30 de junho de 2006, e da Instrução Normativa nº 5, de 14 de fevereiro de 2017. Requisitos:

- Pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;
- Destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal;
- Possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados. Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.
- Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados deve receber, no máximo, 2.000 litros de leite por dia para processamento. No caso de produtos das abelhas e derivados deve receber, no máximo, 40 toneladas de mel por ano



para processamento, e no caso de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados deve receber, no máximo, três mil e seiscentos ovos de galinha ou dezoito mil ovos de codorna por dia, podendo ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas as quantidades máximas previstas para cada tipo.

É de responsabilidade do estabelecimento atentar para o atendimento aos critérios para enquadramento como estabelecimento agroindustrial de pequeno porte ao preencher o campo 1.6 do MTSE.

2- Localização do estabelecimento

2.1- Georreferenciamento (grau decimal): informar a geolocalização do estabelecimento em grau decimal preenchendo os campos 2.1.1, 2.1.2 e 2.1.3. Realizando a inserção da altitude em metros, latitude e longitude, em graus decimais, com o seus respectivos pontos cardeais (sul ou norte e leste ou oeste). As informações devem estar de acordo com a Solicitação de registro no SIE e declaração de ciência.

2.2- Endereço do estabelecimento: preencher os campos 2.2.1, 2.2.1, 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5 e 2.2.6 para fornecer os dados de endereço completo do estabelecimento. As informações devem estar conforme o comprovante de CNPJ e no caso de CPF, conforme documento de localização exarado pela autoridade local.

3 - Classificação do estabelecimento

Os estabelecimentos de produtos de origem animal que almejam registro no SIE podem ser classificados conforme Quadro 1. É permitido que o estabelecimento tenha mais de uma classificação, desde que as atividades não repitam (ex: o estabelecimento não pode ser registrado como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos e abatedouro frigorífico, visto que todas as atividades que a unidade de beneficiamento pode realizar estão contempladas nas de abatedouros, desta forma a classificação do estabelecimento seria abatedouro frigorífico), a estrutura, equipamentos e utensílios sejam compatíveis para a realização das atividades e que não as operações não impliquem em risco à saúde pública.

As atividades que cada classificação de estabelecimento pode realizar está descritas no POPSIE 001 e na legislação vigente.

Quadro 1: Classificação dos estabelecimentos por área.



Área	Classificação
Carne e derivados	Abatedouro frigorífico
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
Pescado e derivados	Barco-fábrica
	Abatedouro frigorífico de pescado
	Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado
	Estação depuradora de moluscos bivalves
Ovos e derivados	Granja avícola
	Unidade de beneficiamento de ovos e derivados
Leite e derivados	Granja leiteira
	Posto de refrigeração
	Unidade de beneficiamento de leite e derivados
	Queijaria
Produtos de abelhas e derivados	Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas
Armazenagem	Entrepasto de produtos de origem animal

3.1- Área e 3.2- Classificação: devem ser preenchidas conforme classificação pretendida e com a área e classificação dispostas no Quadro 1. Caso necessário, o estabelecimento pode fazer a inserção de novas linhas no documento.

4- Atividades que podem ser realizadas pelo estabelecimento

O estabelecimento deve listar no campo 4.1 e 4.2 as atividades que pretende realizar, conforme a classificação pretendida. A nomenclatura utilizada deve seguir o Quadro 1, Quadro 2, Quadro 3, Quadro 4, Quadro 5, Quadro 6 e Quadro 7. A denominação a ser utilizada deve seguir as listadas nos quadros e cada atividade deve estar descrita em uma linha. Inserir quantas linhas forem necessárias.



Quadro 2: Lista de atividades da área de carne e derivados, conforme a classificação.

Área	Classificação	Lista de atividades
Carne e derivados	Abatedouro frigorífico	Abate
		Cozimento de produtos cárneos
		Defumação de produtos cárneos
		Desossa
		Dessecação/desidratação de produtos cárneos
		Entrepastagem de produtos cárneos congelados
		Entrepastagem de produtos cárneos em temperatura ambiente
		Entrepastagem de produtos cárneos resfriados
		Esterilização de produtos cárneos
		Fatiamento de produtos cárneos
		Fracionamento de produtos cárneos
		Produção de banha
		Produção de CMS ou CMR
		Produção de colágeno e gelatina
		Produção de embutidos cárneos
	Produção de produtos cárneos temperados/marinados	
	Salga de produtos cárneos	
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Cozimento de produtos cárneos
		Defumação de produtos cárneos
		Desossa
		Dessecação/desidratação de produtos cárneos
		Entrepastagem de produtos cárneos congelados
		Entrepastagem de produtos cárneos em temperatura ambiente
		Entrepastagem de produtos cárneos resfriados
		Esterilização de produtos cárneos
		Fatiamento de produtos cárneos
		Fracionamento de produtos cárneos
Produção de banha		
Produção de CMS ou CMR		



		Produção de colágeno e gelatina
		Produção de embutidos cárneos
		Produção de produtos cárneos temperados/marinados
		Salga de produtos cárneos

Quadro 3: Lista de atividades da área de pescado e derivados, conforme a classificação.

Área	Classificação	Lista de atividades
Pescado e derivados	Barco-fábrica	Cozimento de pescado e de produtos pescado
		Defumação de pescado e de produtos pescado
		Dessecação/desidratação de pescado e de produtos pescado
		Entrepastagem de pescado e de produtos pescado congelados
		Entrepastagem de pescado e de produtos pescado em temperatura ambiente
		Entrepastagem de pescado e de produtos pescado resfriados
		Esterilização de pescado e produtos pescado
		Fatiamento de pescado e de produtos pescado
		Fracionamento de pescado e de produtos pescado
		Produção de banha
		Produção de CMS de pescado
		Produção de colágeno e gelatina de pescado
		Produção de embutidos de pescado e de produtos pescado
		Produção de pescado em natureza
	Salga de pescado e de produtos pescado	
	Abatedouro frigorífico de pescado	Abate
		Cozimento de pescado e de produtos pescado
		Defumação de pescado e de produtos pescado
		Dessecação/desidratação de pescado e de produtos pescado
		Entrepastagem de pescado e de produtos pescado congelados
		Entrepastagem de pescado e de produtos pescado em temperatura ambiente
		Entrepastagem de pescado e de produtos pescado resfriados



		Esterilização de pescado e produtos pescado
		Fatiamento de pescado e de produtos pescado
		Fracionamento de pescado e de produtos pescado
		Produção de CMS de pescado
		Produção de colágeno e gelatina de pescado
		Produção de embutidos de pescado e de produtos pescado
		Produção de moldados/empanados de pescado e de produtos pescado
		Produção de pescado e de produtos pescado temperados
		Produção de pescado em natureza
		Recepção de pescado vivo
		Recepção, lavagem e venda de pescado fresco
		Salga de pescado e de produtos pescado
Pescado e derivados	Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado	Cozimento de pescado e de produtos pescado
		Defumação de pescado e de produtos pescado
		Dessecação/desidratação de pescado e de produtos pescado
		Entrepastagem de pescado e de produtos pescado congelados
		Entrepastagem de pescado e de produtos pescado em temperatura ambiente
		Entrepastagem de pescado e de produtos pescado resfriados
		Esterilização de pescado e produtos pescado
		Fatiamento de pescado e de produtos pescado
		Fracionamento de pescado e de produtos pescado
		Produção de CMS de pescado
		Produção de colágeno e gelatina de pescado
		Produção de embutidos de pescado e de produtos pescado
		Produção de moldados/empanados de pescado e de produtos pescado
		Produção de pescado e de produtos pescado temperados
		Produção de pescado em natureza
		Recepção de pescado vivo
		Recepção, lavagem e venda de pescado fresco



		Salga de pescado e de produtos pescado
	Estação depuradora de moluscos bivalves	Depuração de moluscos

Quadro 4: Lista de atividades da área de ovos e derivados, conforme a classificação.

Área	Classificação	Lista de atividades
Ovos e derivados	Granja avícola	Classificação de ovos
		Lavagem de ovos
		Quebra de ovos
	Unidade de beneficiamento de ovos e derivados	Classificação de ovos
		Desidratação de ovos
		Entrepostagem de ovos
		Lavagem de ovos
		Pasteurização de ovos
		Produção de conserva de ovos
		Produção de semiconserva de ovos
		Recebimento de ovos de terceiros
		Reembalagem de ovos já classificados

Quadro 5: Lista de atividades da área de leite e derivados, conforme a classificação.

Área	Classificação	Lista de atividades
Leite e derivados	Granja leiteira	Expedição de leite fluido a granel de uso industrial
		Fatiamento de produtos lácteos
		Fracionamento de produtos lácteos
		Pasteurização do leite
		Produção de leite e produtos lácteos esterilizados
		Produção de leite em pó
		Produção de manteiga
		Produção de OUTROS produtos lácteos
		Produção de produtos lácteos concentrados
		Produção de produtos lácteos crus
		Produção de produtos lácteos defumados
		Produção de produtos lácteos em pó
		Produção de produtos lácteos fermentados
Produção de produtos lácteos fundidos		



		Produção de produtos lácteos parcialmente desidratados
		Produção de produtos lácteos ralados
		Produção de produtos lácteos UHT
		Produção de queijos maturados
		Produção de queijos mofados
		Produção de queijos não maturados
		Produção de ricota
		Ultrapasteurização de Leite - UHT
	Posto de refrigeração	Expedição de leite cru refrigerado
		Recepção de leite cru de latões
		Recepção de leite cru refrigerado
	Unidade de beneficiamento de leite e derivados	Entrestagem de leite/produtos lácteos congelados
		Entrestagem de leite/produtos lácteos em temperatura ambiente
		Entrestagem de leite/produtos lácteos resfriados
		Expedição de leite fluido a granel de uso industrial
		Fatiamento de produtos lácteos
		Fracionamento de produtos lácteos
		Pasteurização do leite
		Produção de leite e produtos lácteos esterilizados
		Produção de leite em pó
		Produção de manteiga
		Produção de OUTROS produtos lácteos
		Produção de produtos lácteos concentrados
		Produção de produtos lácteos crus
		Produção de produtos lácteos defumados
		Produção de produtos lácteos em pó
		Produção de produtos lácteos fermentados
		Produção de produtos lácteos fundidos
		Produção de produtos lácteos parcialmente desidratados
		Produção de produtos lácteos ralados
Produção de produtos lácteos UHT		
Produção de queijos maturados		
Produção de queijos mofados		
Produção de queijos não maturados		
Produção de ricota		
Recepção de leite cru refrigerado		



		Recepção de leite de latões
		Recepção de produtos lácteos
		Ultrapasteurização de leite - UHT
	Queijaria	Produção de queijos maturados
		Produção de queijos não maturados
		Recepção de leite cru de latões
		Recepção de leite cru refrigerado

Quadro 6: Lista de atividades da área de produtos de abelhas e derivados, conforme a classificação.

Área	Classificação	Lista de atividades
Produtos de abelhas e derivados	Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas	Entrestagem de produtos de abelhas
		Produção de apitoxina
		Produção de cera de abelhas
		Produção de compostos apícolas adicionados ou não de ingredientes apícolas
		Produção de geleia real
		Produção de mel
		Produção de pólen apícola
		Produção de produtos de abelhas em sachê
		Produção de produtos de abelhas sem ferrão
		Produção de própolis e derivados
		Recepção de mel centrifugado
Recepção de mel em favos		

Quadro 7: Lista de atividades da área de entrepostos, conforme a classificação.

Área	Classificação	Lista de atividades
Armazenagem	Entrepasto de produtos de origem animal	Armazenagem de POA congelados
		Armazenagem de POA em temperatura ambiente
		Armazenagem de POA resfriados
		Reinspeção de produtos congelados
		Reinspeção de produtos em temperatura ambiente
		Reinspeção de produtos resfriado

É importante destacar que é necessário listar todas as atividades executadas para a obtenção do produto final, exemplo: se uma unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos deseja produzir



linguiça defumada deve listar a produção de embutidos cárneos, cozimento de produtos cárneos e a defumação de produtos cárneos.

5- Capacidade de produção e processamento

A capacidade de produção está dividida em abate, que deve ser preenchida somente por estabelecimentos classificados como abatedouro frigorífico e abatedouro frigorífico de pescado, e produção e processamento, que deve ser preenchida por todos estabelecimentos.

5.1- Abate

5.1.1- Número de dias da semana que pretende abater: informar o número de dias da semana que almeja abater. Nos casos em que o estabelecimento abate mais de uma espécie de açougue em dias da semana diferentes, deve informar o número de dias por espécie. Exemplo: abate 5 vezes na semana: 3 dias aves e 2 dias coelhos.

5.1.2- Número de horas por dia que pretende abater: informar o número de horas por dia que o estabelecimento pretende abater e caso haja mais de 1 turno descrever o número total de horas que pretende abater distribuídas nos turnos. Exemplo: 8 horas/dia (presume-se que é um único turno), 18 horas/dia em 2 turnos, 3 turnos de 8 horas/dia.

Nos casos em que o estabelecimento abate mais de uma espécie de açougue e o número de horas/dia seja diferente entre elas, deve informar horas/dia por espécie. Exemplo: aves 4 horas/dia e coelhos 4 horas/dia.

5.1.3- Espécies que pretende abater: informar todas as espécies que pretende abater, conforme o Quadro 8. Caso a espécie não esteja listada o estabelecimento deve especificar.

Quadro 8: Espécies de abate de acordo com a classificação do estabelecimento..

Classificação	Espécie de abate
Abatedouro frigorífico	Aves (frango de corte)
	Aves (galinha)
	Aves (galo)
	Aves (pato)
	Aves (marreco)
	Aves (peru)



	Bovino
	Bubalino
	Caprino
	Lagomorfos (coelhos)
	Ovino
	Suíno
Abatedouro frigorífico de pescado	Jacaré
	Rã

5.1.4- Capacidade de abate e 5.1.5- unidade de medida: para cada espécie que o estabelecimento almeja abater (listada no item 5.1) deve descrever a sua capacidade de abate e a unidade de medida é animais/dia ou animais/hora.

As capacidades descritas devem ser compatíveis com as instalações, máquinas e equipamentos, matéria-prima e produtos que se pretende fabricar.

5.2- Produção e processamento

O Quadro 9 estabelece a nomenclatura que deve ser utilizada para a descrição dos produtos que se pretende produzir e processar e a unidade de medida que deve ser empregada.

Quadro 9: Nomenclatura para a descrição dos produtos que se pretende produzir e processar e a unidade de medida correspondente.

Área	Produto que se pretende processar	Unidade de medida
Carne e derivados	Carne Produtos cárneos	Quilograma/dia
		Quilograma/mês
		Tonelada/dia
		Tonelada/mês
Pescado e derivados	Pescado Produtos de pescado	Quilograma/dia
		Quilograma/mês
		Tonelada/dia
		Tonelada/mês
Ovos e derivados	Ovos	Unidade/dia
		Unidade/mês



		Dúzias/hora
		Dúzias/dia
	Produtos de ovos	Quilograma/dia
		Quilograma/mês
		Tonelada/dia
	Tonelada/mês	
Leite e derivados	Leite	Litros/hora
		Litros/dia
	Produtos lácteos	Quilograma/dia
		Quilograma/mês
		Tonelada/dia
		Tonelada/mês
Produtos de abelhas e derivados	Produtos das abelhas	Quilograma/dia
		Quilograma/mês
		Tonelada/dia
		Tonelada/mês

5.2.1- Produtos que pretende produzir/processar: descrever todos os produtos que pretende fabricar.

5.2.2- Capacidade de produção/processamento e 5.2.3- Unidade de medida: para cada produto descrito no campo 5.2.1 deve-se especificar a capacidade de processamento e a unidade de medida correspondente. A capacidade de processamento é o somatório de cada um dos produtos que se pretende fabricar. Exemplo: um estabelecimento recebe para fatiar diferentes produtos cárneos, como presunto, apresuntado e mortadela e apresenta respectivamente a capacidade diária de processamento 100 kg de presunto, 500 kg de apresuntado e 500 kg de mortadela. Nesta situação para preencher os campos relacionados ao item 5.2 deve descrever produtos cárneos e 1000 kg/dia.

As capacidades descritas devem ser compatíveis com as instalações, máquinas e equipamentos, matéria-prima e produtos que se pretende fabricar.

6- Características do terreno

6.1- Área total do terreno (m²): deve ser preenchido com a área total do terreno em m².

6.2 - Área construída (m²): deve ser preenchido com a área total construída do estabelecimento



em m², de acordo com o declarado nas plantas.

6.3- Área útil (m²): deve ser preenchido com a área útil do estabelecimento em m². A área útil é definida como sendo a área interna total do estabelecimento correspondente à área do piso, excluindo-se as áreas ocupadas pelas paredes. Os estabelecimentos enquadrados como agroindustriais de pequeno porte devem possuir área útil não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250 m²).

6.4- Recuo do alinhamento da rua (m): informar a distância em metros do estabelecimento da rua.

6.5- Localização: selecionar se o estabelecimento está localizado em zona rural, suburbana ou urbana.

6.6- Existência de edificação industrial: assinalar se sim ou não quanto a existência de edificação industrial já construída.

6.7- Existência de edificação limítrofes: assinalar se sim ou não quanto a existência de edificações limítrofes.

6.8- Descrição do perfil do terreno: deve ser descrito as características do terreno, incluindo a forma de escoamento das águas pluviais do terreno.

6.9- Delimitação do perímetro industrial: deve ser preenchido com informações sobre o tipo de material utilizado na delimitação do terreno do estabelecimento (muro, cerca etc) e dimensões.

6.10- Fontes de mau cheiro: informar se nas proximidades do estabelecimentos há fontes de mau cheiro. Se sim informar as distâncias.

7- Pavimentação

7.1- Descrição do tipo de pavimentação para a circulação de veículos e pessoas: preencher com informações sobre o tipo de material utilizado na pavimentação das vias internas do estabelecimento, onde circulam pessoas e veículos.

8- Água de abastecimento

8.1- Sistema de tratamento (quando aplicável): descrever o tipo de tratamento realizado pelo estabelecimento para que a água a ser utilizada atenda aos padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

8.2- Fonte: selecionar a fonte de água do estabelecimento, podendo ser poço, rede pública e/ou água de superfície.

8.3- Vazão (m³/hora): deve ser preenchido com a vazão em m³/hora, por fonte produtora de água declarada no campo 8.2.

8.4- Capacidade do reservatório (m³): deve ser preenchido com a capacidade total de todos os



reservatórios em m³.

9- Águas residuais e rede de esgoto

9.1- Descrever o destino das águas residuais e rede de esgoto: descrever o destino das águas residuais do estabelecimento e o sistema de esgoto.

10- Instalações industriais

As instalações devem ser compatíveis com as atividades a serem desenvolvidas pelo estabelecimento, respeitando a capacidade produtiva.

10.1- Instalações industriais: o anexo I deste manual trás uma tabela com as instalações previstas por área de atuação. O nome do setor/instalações deve seguir preferencialmente a nomenclatura prevista na referida tabela.

10.2- Dimensões (largura X comprimento): preencher com as dimensões (largura X comprimento) das instalações industriais.

10.3- Capacidade: deve ser preenchido com capacidade da instalação, a qual deve ser informada de acordo com a sua finalidade.

10.4- Unidade de medida: preencher com a unidade de medida (ton, kg, unidades, número de meias carcaças etc) e esta deve ser compatível com o tipo de instalação, de modo que possibilite a análise e compatibilidade das informações declaradas nos demais itens do MTSE.

10.5- Temperatura (em ° C): deve ser preenchido com a temperatura da instalação e deve atender ao estabelecido nas normas vigentes.

10.6- Altura do pé direito (m): informar a altura do pé direito das instalações em metros e deve ser igual ao representado nas plantas.

10.7- Material do piso: informar o material utilizado no piso das instalações.

10.8- Revestimento das paredes: informar o material utilizado no revestimento das paredes das instalações.

10.9- Material das portas, janelas e esquadrias: informar o material utilizado nas portas, janelas e esquadrias.

10.10- Material do forro: informar o material utilizado no forro.

11- Máquinas e equipamentos

As máquinas e os equipamentos devem ser compatíveis com as operações a serem desenvolvidas no estabelecimento e devem seguir as normativas e as orientações técnicas específicas de cada área.



11.1- Máquina e equipamento: inserir as máquinas e equipamentos e deve-se utilizar a mesma identificação/legenda e sequencial utilizada nas plantas.

11.2- Quantidade: preencher com a quantidade de cada máquina e/ou equipamento.

11.3- Capacidade: deve ser preenchido com capacidade da máquina ou equipamento.

11.4- Unidade de medida: deve ser compatível com o tipo de máquina ou equipamento, de modo a possibilitar a análise e compatibilidade das informações declaradas nos demais itens MTSE. A unidade de medida escolhida pode ser tonelada, kg, unidades, número de carcaças, entre outros.

12 - Matérias-primas e produtos

12.1- Matéria-primas

12.1.1- Tipo de matéria-prima: deve preencher com as informações detalhadas das matérias-primas de origem animal recebidas pelo estabelecimento.

12.1.2- Quantidade recebida (máxima) e 12.1.3- Unidade de medida: preencher com o volume máximo de matéria prima recebida na unidade de medida compatível. As unidades de medidas descritas no Quadro 9 devem ser utilizadas como base.

12.1.4- Meio de transporte: informar o meio de transporte utilizado para chegada da matéria-prima ao estabelecimento.

12.1.5- Procedência: informar a procedência das matérias-primas.

12.2- Produtos que pretende fabricar

12.2.1- Área e 12.2.2- Categoria: preencher estes campos de acordo com o Quadro 10.

Quadro 10: Categoria dos produtos de acordo com a área.

Área	Categoria
Carne	Produtos processados termicamente- esterilização comercial
	Produtos submetidos a hidrólise
	Produtos com adição de inibidores
	Produtos em natureza
	Produtos submetidos ao tratamento térmico
	Produtos não submetidos ao tratamento térmico
	Produtos submetidos a tratamento térmico- cocção
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes



Leite	Caseína
	Caseinato
	Gordura Anidra de leite (butter oil)
	Lactose
	Margarina
	Mistura láctea
	Permeado
	Farinha láctea
	Leitelho
	Manteiga
	Produto lácteo concentrado
	Produto lácteo cru
	Produto lácteo em pó
	Produto lácteo esterilizado
	Produto lácteo fermentado
	Produto lácteo parcialmente desidratado
	Produto lácteo proteico
	Produto lácteo UHT
	Queijo maturado
	Queijo mofado
	Queijo ralado
	Sobremesa láctea
	Molho lácteo
	Petisco de queijo
	Produto lácteo fundido
	Produto lácteo pasteurizado
Queijo não maturado	
Queijo ultrafiltrado	
Ricota	
Mel	Apitoxina
	Cera de abelhas
	Compostos de produtos das abelhas
	Derivados de própolis (em massa ou em volume)
	Derivados de pólen apícola
	Mel
	Mel de abelhas indígenas
	Própolis
	Geleia real
	Geleia real liofilizada
	Pólen
	Pólen desidratado



Ovos	Produtos submetidos a tratamento térmico- cocção
	Produtos em natureza
	Produtos submetidos a tratamento térmico- pasteurização
	Produtos não submetidos a tratamento térmico
	Produtos submetidos a tratamento térmico- desidratação
Pescado	Produtos processados termicamente- esterilização comercial
	Produtos submetidos a hidrólise
	Produtos com adição de inibidores
	Produtos submetidos a tratamento térmico
	Produtos submetidos a tratamento térmico- cocção
	Produtos em natureza
	Produtos não submetidos a tratamento térmico
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes

12.2.3- Produto padronizado: informar o nome padronizado do produto, conforme estabelecido nas normativas.

12.2.4- Forma de conservação: informar a forma de conservação do produto que pretende fabricar, podendo ser: fresco, vivo, congelado, resfriado, temperatura ambiente.

12.2.5- Finalidade: deve ser preenchido informando se a finalidade do produto é comestível ou não comestível.

12.2.6- Quantidade diária e 12.2.7- Unidade de medida: deve ser compatível com a quantidade diária máxima pretendida e declarada na capacidade de produção do MTSE, e estar de acordo com a capacidade das instalações e dos maquinários e equipamentos e com atividades que o estabelecimento pretende realizar.

13- Processo de abate e de processamento

13.1- Descrever o processo de abate e de processamento: descrever todo o fluxograma de produção dos grupos de produtos (conforme planta de fluxo), contemplando cada etapa, desde a recepção da matéria-prima até a expedição do produto, mencionando todos os parâmetros de processos que necessitam de controle durante a produção. Incluir o fluxo de resíduos e de higienização de recipientes/utensílios.

14- Barreiras físicas contra pragas e vetores

14.1- Descrever as barreiras físicas contra pragas e vetores: deve-se descrever as informações sobre as estruturas e equipamentos utilizados para controle de pragas e vetores, como: cortinas de ar, telas milimétricas, entre outros.



15- Sede do SIE

15.1- Descrição da sede do SIE (somente para estabelecimentos de inspeção permanente): preencher com as informações sobre o acesso a dependências para desempenho das atividades administrativas do SIE, bem como disponibilidade de vestiários e instalações sanitárias para uso. Para estabelecimentos sob inspeção periódica, deve estar disponível para uso do SIE durante as atividades de fiscalização, instalação que disponha de mesa, cadeira, acesso a pontos de energia e internet, preferencialmente.

16- Informações complementares

16.1- Lavanderia: assinalar se a lavanderia é própria ou terceirizada.

16.2-Laboratórios: assinalar se o laboratório é próprio e /ou terceirizado. Caso o estabelecimento realize parte das análises em laboratório próprio e parte em laboratório terceirizado, deverá marcar as duas opções.

16.3- Outras informações complementares: descrever informações consideradas relevantes para o processo que não foram abordadas anteriormente.



ANEXO I - Tabela de instalações

Área	Instalação
Carne	Pocilga de sequestro (m ²)
Carne	Sala de necropsia (m ²)
Carne	Matadouro sanitário (m ²)
Carne	Pocilga (m ²)
Carne	Sala de matança (m ²)
Carne	Seção de miúdos (m ²)
Carne	Tripária (m ²)
Carne	Seção de cabeça (m ²)
Carne	Câmara de resfriamento de carcaças (metragem de trilho) (m)
Carne	Seção de pés, rabos e orelhas (m ²)
Carne	Seção de subprodutos (m ²)
Carne	Sala de desossa (m ²)
Carne	Sala para higienização de carros e bandejas (m ²)
Carne	Ante câmara (m ²)
Carne	Câmara de pré resfriamento de carcaças (metragem de trilho) (m)
Carne	Câmara de resfriamento de carcaças (metragem de trilho) (m)
Carne	Túnel de congelamento (ton)
Carne	Câmara de resfriamento de carcaças (sequestro) (metragem de trilho) (m)
Carne	Câmara de salga (m ²)
Carne	Túnel de congelamento (ton)
Carne	Câmara de estocagem de congelados (ton)
Carne	Câmara de estocagem de resfriados (ton)
Carne	Câmara de espera de carcaças (desossa) (metragem de trilho) (m)
Carne	Sala de embalagem primária (m ²)
Carne	Sala de embalagem secundária (m ²)



Carne	Câmara de expedição de carcaças (metragem de trilho) (m)
Carne	Câmara para descongelamento de carnes (ton)
Carne	Câmara de estocagem de congelados (sequestro) (ton)
Carne	Câmara de estocagem de resfriados (sequestro) (ton)
Carne	Sala de banha (m ²)
Carne	Varais de secagem (Charque) (m ²)
Carne	Sala de salga (Charque) (m ²)
Carne	Descanso/espera das aves (m ²)
Carne	Recepção das aves (m ²)
Carne	Sala de necropsia (m ²)
Carne	Insensibilização e sangria (m ²)
Carne	Escaldagem e depenagem (m ²)
Carne	Evisceração (m ²)
Carne	Sala de miúdos (moela, coração e fígado) e embalagem primária (m ²)
Carne	Sala de pés e embalagem primária (m ²)
Carne	Sala de pré-resfriamento (m ²)
Carne	Nórea de gotejamento (m)
Carne	Classificação e embalagem primária de carcaças (m ²)
Carne	Seção de cortes e embalagem primária (m ²)
Carne	Sala de temperados (m ²)
Carne	Sala de CMS (m ²)
Carne	Sala de carimbagem de embalagem primária (m ²)
Carne	Depósito de embalagem primária (m ²)
Carne	Depósito de embalagem secundária (m ²)
Carne	Antecâmaras (m ²)
Carne	Área de embalagem secundária (m ²)
Carne	Câmaras de resfriamento (ton)
Carne	Câmaras de congelamento (ton)



Carne	Túneis de congelamento (ton)
Carne	Seção de expedição (m ²)
Carne	Sala/câmara de produção de gelo (ton)
Carne	Sala do SIE (m ²)
Carne	Casa da caldeira (m ²)
Carne	Seção de subprodutos não comestíveis (m ²)
Carne	Forno crematório (m ²)
Carne	Sala de higienização de gaiolas (m ²)
Carne	Sala de depósito de gaiolas limpas (m ²)
Carne	Sala de lavagem de utensílios (facas, bandejas, etc) (m ²)
Carne	Sala de esterilização de utensílios (m ²)
Carne	Sala de guarda de utensílios limpos (m ²)
Carne	Sala de “dripping test” (m ²)
Carne	Salsicharia (m ²)
Carne	Presuntaria (m ²)
Carne	Fatiados (m ²)
Carne	Sala de produção (conservas) (m ²)
Carne	Sala de incubação (conservas) (m ²)
Carne	Câmara de cura (ton)
Carne	Câmara para matéria prima resfriada (ton)
Carne	Sala para rebeneficiamento de tripas (m ²)
Carne	Sala de incubação (conservas) (m ²)
Carne	Fumeiro (m ²)
Carne	Sala para condimentos (m ²)
Carne	Câmara de massas (ton)
Carne	Salsicharia (m ²)
Carne	Presuntaria (m ²)
Carne	Vestiários (m ²)



Carne	Depósito de venenos (m ²)
Carne	Lavanderia (m ²)
Carne	Depósito de produtos químicos (m ²)
Carne	Sanitários (m ²)
Leite	Currais de espera e manejo (m ²)
Leite	Dependências de abrigo e arraçamento (m ²)
Leite	Dependência guarda de material de ordenha (m ²)
Leite	Dependência guarda produtos de limpeza de ordenha (m ²)
Leite	Ordenha (m ²)
Leite	Dependência para refrigeração pós ordenha (m ²)
Leite	Dependências caldeira e anexos (m ²)
Leite	Área para recepção de leite (m ²)
Leite	Área de refrigeração (m ²)
Leite	Área de estocagem (m ²)
Leite	Área de expedição (m ²)
Leite	Barreira sanitária (nº pessoas simultaneamente)
Leite	Laboratório de análises físico químicas (m ²)
Leite	Laboratório de análises físico microbiológicas (m ²)
Leite	Depósito de insumos e aditivos (m ²)
Leite	Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m ²)
Leite	Depósito de sal (m ²)
Leite	Depósito de embalagem Primária (m ²)
Leite	Depósito de embalagem Secundária (m ²)
Leite	Depósito de ingredientes (m ²)
Leite	Depósito de produtos químicos (m ²)
Leite	Área de limpeza de caminhões (m ²)
Leite	Central CIP (m ²)
Leite	Área de recepção de insumos e aditivos (m ²)



Leite	Área de recepção de matéria-prima (m ²)
Leite	Área de recepção de ingredientes (m ²)
Leite	Área de padronização/desnate leite cru (m ²)
Leite	Área de pasteurização de leite (m ²)
Leite	Área de pasteurização/padronização/desnate de leite (m ²)
Leite	Área de pasteurização/padronização/clarificação de leite para consumo direto (m ²)
Leite	Área de pasteurização/padronização/ clarificação e envase de leite para consumo direto (m ²)
Leite	Área de padronização/desnate soro de leite (m ²)
Leite	Área de padronização/clarificação de leite para consumo direto (m ²)
Leite	Área de envase de leite pasteurizado para consumo direto (m ²)
Leite	Dependências de recepção e sanitização de caixas plásticas (m ²)
Leite	Dependências de recepção e sanitização de latões (m ²)
Leite	Estocagem de leite em pó (kg ou ton)
Leite	Estocagem de derivados de leite em pó (kg ou ton)
Leite	Área de silos/balões de estocagem de ingredientes/aditivos/insumos (m ²)
Leite	Área de silos/balões de estocagem de leite e derivados (m ²)
Leite	Dependência de elaboração e envase de leite UHT para consumo direto (m ²)
Leite	Dependência de elaboração de leite UHT para consumo direto (m ²)
Leite	Dependência de envase de leite UHT para consumo direto (m ²)
Leite	Sala de incubação para Leite UHT (kg ou ton)
Leite	Shelf-life (kg ou ton)
Leite	Dependência para fabricação de farinha láctea (m ²)
Leite	Dependência para fabricação de Ghee (m ²)
Leite	Dependência para fabricação de queijos (m ²)
Leite	Câmara de salga (kg ou ton)



Leite	Câmara de secagem (kg ou ton)
Leite	Câmara de salga e secagem (kg ou ton)
Leite	Dependência para tanques de água gelada (m ³)
Leite	Dependência para geração de fumaça (m ²)
Leite	Dependência para defumação (m ³)
Leite	Área de embalagem primária de queijos (m ²)
Leite	Área de embalagem secundária de queijos (m ²)
Leite	Depósito de caixas plásticas (m ²)
Leite	Câmara fria de estocagem (kg ou ton)
Leite	Câmara de maturação (kg ou ton)
Leite	Dependência para fatiamento e fracionamento de queijo (m ²)
Leite	Dependência para obtenção de queijo ralado (m ²)
Leite	Dependência para fabricação de ricota (m ²)
Leite	Área de embalagem de ricota (m ²)
Leite	Área de pasteurização de creme de leite (m ²)
Leite	Área de pasteurização/padronização de creme de leite (m ²)
Leite	Área de envase de creme de leite (m ²)
Leite	Dependência para elaboração de bebida láctea não-fermentada (m ²)
Leite	Área de pasteurização e envase de bebida láctea não-fermentada (m ²)
Leite	Área de pasteurização de bebida láctea não-fermentada (m ²)
Leite	Área de envase de bebida láctea não-fermentada (m ²)
Leite	Dependência para elaboração de produtos fermentados (líquidos) (m ²)
Leite	Estufa para elaboração de iogurte de consistência firme (m ²)
Leite	Área de envase de produtos fermentados (líquidos) (m ²)
Leite	Área de envase de bebida láctea fermentada (m ²)
Leite	Área para produção de concentrados de leite, soro de leite ou derivados (m ²)
Leite	Área para evaporação de leite ou soro de leite (m ²)



Leite	Área para secagem de leite ou soro de leite (m ²)
Leite	Área para ensaque (leite em pó ou derivados) (m ²)
Leite	Área de soldagem de sacos de papel (leite em pó) (m ²)
Leite	Barreira sanitária seca (nº pessoas simultaneamente)
Leite	Área de fracionamento de leite em pó (m ²)
Leite	Dependência de elaboração de leite condensado (m ²)
Leite	Área de envase de leite condensado (m ²)
Leite	Dependência para elaboração de doce de leite (m ²)
Leite	Área de envase de doce de leite (m ²)
Leite	Área de envase e embalagem de doce de leite (m ²)
Leite	Área de embalagem de doce de leite (m ²)
Leite	Dependência para elaboração de manteiga (m ²)
Leite	Área de envase de manteiga (m ²)
Leite	Área de envase e embalagem de manteiga (m ²)
Leite	Área de embalagem de manteiga (m ²)
Leite	Dependência para elaboração de produtos fundidos (m ²)
Leite	Área de envase de produtos fundidos (m ²)
Leite	Área de envase e embalagem de produtos fundidos (m ²)
Leite	Área de embalagem de produtos fundidos (m ²)
Leite	Dependência para elaboração de produtos lácteos diversos (m ²)
Leite	Área de envase e embalagem de produtos lácteos diversos (m ²)
Leite	Área de misturas lácteas – em pó (m ²)
Leite	Sala de comando UHT (m ²)
Leite	Dependência para elaboração e envase de produtos UHT (m ²)
Leite	Área de envase e embalagem de produtos UHT (m ²)
Leite	Área de depósito de insumos interna (m ²)
Leite	Shelf-life (m ²)
Leite	Dependência para toailete (m ²)



Leite	Depósito de produto acabado (m ²)
Leite	Área de expedição (m ²)
Leite	Secção de embalagem secundária (m ²)
Leite	Secção de embalagem secundária e rotulagem (m ²)
Leite	Depósito de embalagens primárias (m ²)
Leite	Depósito de embalagens secundárias (m ²)
Leite	Depósito de embalagens secundárias e rotulagem (m ²)
Leite	Depósito de rotulagem (m ²)
Leite	Almoxarifado (m ²)
Leite	Lavanderia (m ²)
Leite	Refeitório (m ²)
Leite	Sala do SIE (m ²)
Leite	Barreira sanitária (nº pessoas simultaneamente)
Leite	Laboratório físico-químico (m ²)
Leite	Laboratório microbiológico (m ²)
Leite	Vestiários (m ²)
Leite	Sanitários (m ²)
Leite	Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m ²)
Ovo	Área de recepção(m ³)
Ovo	Área de seleção e lavagem de ovos (m ²)
Ovo	Área de classificação (m ²)
Ovo	Área de ovoscopia (m ²)
Ovo	Área de embalagem primária do produto (m ²)
Ovo	Área de embalagem secundária do produto (m ²)
Ovo	Área de armazenagem do produto (m ²)
Ovo	Lavagem e esterilização de utensílios (m ²)
Ovo	Depósito de utensílios higienizados (m ²)
Ovo	Câmaras de resfriamento (ton)



Ovo	Câmaras de congelamento (ton)
Ovo	Túneis de congelamento (ton)
Ovo	Sala de quebra de ovos (m ²)
Ovo	Sala de pasteurização (m ²)
Ovo	Área de depósito de embalagens primárias (m ²)
Ovo	Área de depósito de embalagens secundárias (m ²)
Ovo	Expedição (m ²)
Ovo	Área de subprodutos não comestíveis (cascas) (m ²)
Ovo	Área de desidratação (m ²)
Ovo	Antecâmara (m ²)
Ovo	Laboratório (m ²)
Ovo	Vestiários (m ²)
Ovo	Lavanderia (m ²)
Ovo	Refeitório (m ²)
Ovo	Depósito de produtos químicos (m ²)
Ovo	Sala do SIE (m ²)
Ovo	Casa da caldeira (m ²)
Pescado	Cais (m ²)
Pescado	Frota pesqueira
Pescado	Área de recepção (m ²)
Pescado	Seção para lavagem e guarda de caixas plásticas (m ²)
Pescado	Silo de gelo (kg; ton)
Pescado	Sala para descarte de embalagem (m ²)
Pescado	Câmara para armazenamento de matéria-prima fresca (m ²)
Pescado	Câmara para armazenamento de matéria-prima congelada (m ²)
Pescado	Câmara reversível para armazenamento de matéria-prima fresca ou congelada (m ²)
Pescado	Tanque para depuração (m ³)



Pescado	Tanque para insensibilização (m ³)
Pescado	Sala para descamação (m ²)
Pescado	Sala para processamento de miúdos (moela, coração e fígado) (m ²)
Pescado	Sala para preparo de CMS (m ²)
Pescado	Salão de processamento (m ²)
Pescado	Sala para cocção (m ²)
Pescado	Sala para preparo de produtos de valor agregado (m ²)
Pescado	Sala para preparo de produtos salgados e de semi-conservas (m ²)
Pescado	Depósito de sal (m ²) (sal utilizado no preparo de curados e na operacionalidade do salmourador congelador)
Pescado	Depósito para ingredientes de uso diário (m ²)
Pescado	Área para secagem (m ²)
Pescado	Local para defumação (m ²)
Pescado	Depósito de madeiras não resinosas (m ²)
Pescado	Sala para lavagem e guarda de carrinhos e utensílios (m ²)
Pescado	Local para guarda de material de limpeza (m ²)
Pescado	Sala de embalagem climatizada (m ²)
Pescado	Câmara frigorífica para estocagem de produto congelado (m ²)
Pescado	Câmara frigorífica para estocagem de produto salgado (m ²)
Pescado	Câmara frigorífica para estocagem de produto fresco (m ²)
Pescado	Sala para guarda de embalagens de uso diário (m ²)
Pescado	Antecâmara de expedição para produtos congelados (m ²)
Pescado	Óculo para expedição de produto congelado (m ²)
Pescado	Óculo para expedição de produto fresco (m ²)
Pescado	Plataforma de expedição de produto final (m ²)
Pescado	Sala para armazenamento das conchas de moluscos bivalves (m ²)
Pescado	Local para guarda de roupas de frio (m ²)
Pescado	Local para guarda de agentes tóxicos (m ²)



Pescado	Almoxarifado (m ²)
Pescado	Sala de máquinas (m ²)
Pescado	Bloqueio sanitário (m ²)
Pescado	Sanitários e vestiários para os tripulantes das embarcações pesqueiras (m ²)
Pescado	Local para higienização de veículos (m ²)
Pescado	Área de subprodutos não comestíveis (m ²)
Pescado	Câmara para estocagem de iscas (m ²)
Pescado	Separação física entre áreas de pré e pós-secagem da farinha de peixe – descrever
Pescado	Casa da caldeira (m ²)
Pescado	Laboratório para análises de rotina (m ²)
Pescado	Vestiários (m ²)
Pescado	Sanitários (m ²)
Pescado	Sala do SIE (m ²)
Pescado	Lavanderia (m ²)
Produtos de Abelhas	Área de recepção (m ²)
Produtos de Abelhas	Área de recepção de melgueiras (m ²)
Produtos de Abelhas	Depósito de melgueiras (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala de extração (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala de extração e envase (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala de envase (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala de limpeza e classificação (m ²)
Produtos de Abelhas	Depósito de embalagens e rotulagem (m ²)
Produtos de Abelhas	Depósito de produtos (m ²)
Produtos de Abelhas	Expedição (m ²)
Produtos de Abelhas	Barreira sanitária (m ²)
Produtos de Abelhas	Vestiários (m ²)
Produtos de Abelhas	Sanitários (m ²)



Produtos de Abelhas	Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m ²)
Produtos de Abelhas	Recepção de melgueiras (m ²)
Produtos de Abelhas	Recepção de matéria-prima (mel) (m ²)
Produtos de Abelhas	Recepção de matéria-prima (pólen) (m ²)
Produtos de Abelhas	Recepção de matéria-prima (própolis) (m ²)
Produtos de Abelhas	Recepção de matéria-prima (geleia real) (m ²)
Produtos de Abelhas	Recepção de matéria-prima (cera de abelhas) (m ²)
Produtos de Abelhas	Recepção de matéria-prima (apitoxina) (m ²)
Produtos de Abelhas	Recepção de produtos das abelhas (m ²)
Produtos de Abelhas	Depósito de melgueiras (m ²)
Produtos de Abelhas	Depósito de matéria-prima (mel) (m ²)
Produtos de Abelhas	Depósito de matéria-prima (pólen) (m ²)
Produtos de Abelhas	Depósito de matéria-prima (própolis) (m ²)
Produtos de Abelhas	Depósito de matéria-prima (geleia real) (m ²)
Produtos de Abelhas	Depósito de matéria-prima (cera de abelhas) (m ²)
Produtos de Abelhas	Depósito de matéria-prima (apitoxina) (m ²)
Produtos de Abelhas	Depósito climatizado (matéria-prima) (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala de descristalização (m ²)
Produtos de Abelhas	Estufa (m ²)
Produtos de Abelhas	Câmara fria de estocagem (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala de limpeza e seleção (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala de beneficiamento de melgueiras (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala de beneficiamento (mel) (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala de beneficiamento (pólen) (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala de beneficiamento (própolis) (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala de beneficiamento (geleia real) (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala de beneficiamento (cera de abelhas) (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala de beneficiamento (apitoxina) (m ²)



Produtos de Abelhas	Sala de elaboração de derivados de produtos das abelhas (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala de produção de sache (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala de lavagem e secagem de sache (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala de envase (m ²)
Produtos de Abelhas	Seção de rotulagem e embalagem secundária (m ²)
Produtos de Abelhas	Área de embalagem secundária (m ²)
Produtos de Abelhas	Depósito de embalagem primária (m ²)
Produtos de Abelhas	Depósito de embalagem secundária (m ²)
Produtos de Abelhas	Depósito de produtos acabados (m ²)
Produtos de Abelhas	Depósito de produto acabado climatizado (m ²)
Produtos de Abelhas	Área de lavagem de tambores e baldes (m ²)
Produtos de Abelhas	Seção de higienização de embalagens primárias (m ²)
Produtos de Abelhas	Seção de expedição (m ²)
Produtos de Abelhas	Vestiários (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala de lavagem de utensílios (m ²)
Produtos de Abelhas	Sanitários (m ²)
Produtos de Abelhas	Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m ²)
Produtos de Abelhas	Almoxarifado (m ²)
Produtos de Abelhas	Depósito de ingredientes (m ²)
Produtos de Abelhas	Lavanderia (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala do SIE (m ²)
Produtos de Abelhas	Sala do compressor (m ²)



Assinaturas do documento



Código para verificação: **96D9QE1X**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ALEXANDRA REALI OLMOS (CPF: 993.XXX.820-XX) em 31/07/2025 às 14:00:24

Emitido por: "SGP-e", emitido em 17/09/2018 - 10:32:18 e válido até 17/09/2118 - 10:32:18.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0IEQVNDXzlyNjJfMDAwMDQ0ODRfNDQ4NV8yMDI1Xzk2RDlRRTFY> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CIDASC 00004484/2025** e o código **96D9QE1X** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.