



NORMA COMPLEMENTAR Nº 02, DE 01 DE AGOSTO DE 2025.

Estabelece os procedimentos para elaboração de memorial descritivo para registro de produtos enviados ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, das empresas registradas, definindo a metodologia a ser utilizada.

O PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ, Sr. George Ciro Monteiro de Farias, Prefeito Municipal de Taperoá – PB, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, em cumprimento às disposições do Protocolo de Intenções, do Contrato de Consórcio Público, do Estatuto do CDS SÃO SARUÊ, resolve:

Art. 1º Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos aprovados ou registrados no SIM, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Art. 2º A função principal do registro de produtos e do controle de rótulos registrados é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle da logomarca do SIM.

Parágrafo único. Entende-se como registro de produtos a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos.

Art. 3º Todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos de fabricação e rotulagem (ANEXO I) juntamente com o croqui do rótulo em cores e com as indicações das dimensões do rótulo e do carimbo de inspeção, devendo ser entregues ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 4º Esta norma entra em vigor na data da sua publicação.

Taperoá, 01 de setembro de 2025.

GEORGE CIRO MONTEIRO DE FARIAS
PRESIDENTE



ANEXO I

MEMORIAL DESCRITIVO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1 - DADOS DO REQUERENTE

Nome:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:

2 - DADOS DO ESTABELECIMENTO

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Classificação:		
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		

3 - SOLICITAÇÃO

() Registro de produto
() Alteração de processo de fabricação/composição do produto
() Alteração de croqui de rótulo

4 – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto:	
Número do rótulo:	Marca:
Validade:	Forma de conservação:
Tipo de embalagem:	Peso líquido/volume:



5 – COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (em ordem decrescente, matéria-prima/ingredientes/aditivos)

MATÉRIA-PRIMA	kg ou L	%
É recomendado que sejam adicionadas as quantidades referentes a uma batelada de produção para maior precisão das informações.		
Inserir apenas o nome dos ingredientes e o quantitativo utilizado em valores numéricos; o percentual de cada ingrediente é calculado automaticamente pela tabela.		
No caso de aditivos ou mix de produtos, descrever o mix e todos os ingredientes que o compõem, exemplo:		
preparado de polpa de morango (polpa de morango, açúcar, água, estabilizante pectina cítrica, conservador sorbato de potássio e aroma natural de morango).		
Para os aditivos comercializados na forma de mistura pré-elaborada (mix), deve-se descrever a concentração (o percentual) deste no mix, por exemplo:		
NOME FANTASIA (sal refinado - 90%, nitrito de sódio - 4% e nitrato de sódio 6%).		
APAGAR TODAS AS LINHAS ANTES DE PREENCHER A TABELA.		
TOTAL	0,0	0,0

ANEXAR A ESTE MEMORIAL AS FICHAS TÉCNICAS DE CADA ADITIVO.

6 – PROCESSO DE FABRICAÇÃO (descrever detalhadamente todas as etapas da fabricação do produto – recepção da matéria-prima, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem armazenamento e transporte do produto (tipo de veículo, modo de acondicionamento, temperatura).

Neste campo devem ser descritas todas as informações do processo de fabricação desde a origem da matéria-prima até o término do processo de produção.

Devem ser citados o tempo e temperatura de processamento, equipamentos utilizados, ordem de adição dos ingredientes, etapas de produção, etc.

Exemplos:

Para produtos lácteos, descrever:



- Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados;
- O processamento do leite, incluindo a clarificação, desnate, pasteurização, e outros possíveis processos;
- Processos específicos para fabricação dos produtos como coagulação, fermentação, maturação entre outros, sempre citando equipamentos, tempo x temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos cárneos, descrever:

- Desde a origem da carne (estabelecimentos com SIM, SIE ou SIF);
- A recepção e as condições de armazenamento da matéria-prima informando o local, temperatura de armazenamento;
- Local e condições de processamento (descongelamento, desossa, moagem ou qualquer outra etapa de industrialização) informando todos os equipamentos, temperatura das dependências (sala de desossa, manipulação, sala de salga, estufas etc.), no caso de cozimento deve informar o binômio tempo x temperatura e ponto de determinação do final do processo e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos de abelhas, ovos e derivados, descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (forma de colheita e transporte), recepção e etapas de processamento, incluindo as dependências e equipamentos, até o término do processamento, embalagem ou envase.

Para pescados descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (pesca extrativista ou aquicultura), recepção (vivo, fresco, resfriado ou congelado) e etapas de processamento (abate, lavagem, evisceração, remoção da pele, filetagem, posteamento, glazeamento etc.), incluindo as dependências e equipamentos, a temperatura das dependências e dos produtos ao longo das etapas de processamento, até o término do processamento, embalagem.



7 – MÉTODOS DE CONTROLE (Métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto)

8 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS REALIZADAS (Parâmetros, legislação de referência e frequência)

9 – RELAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE IMPLEMENTADOS



Local, data.

Representante legal do estabelecimento

8 – CONCLUSÃO (Para uso do Serviço de Inspeção Municipal - SIM)

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável



ANEXO II
CHECKLIST DE ROTULAGEM
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO		
Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Classificação:		
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		

PAINEL PRINCIPAL			
2 - O RÓTULO	C	NC	NA
2.1 Teve a ortografia revisada.			
2.2 Apresenta toda a rotulagem obrigatória escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas. (RDC nº 727/22).			
2.3 Há uma etiqueta complementar, contendo as informações obrigatórias no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados (caso a resposta anterior tenha sido negativa). (RDC nº 727/22).			
2.4 Não apresenta vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta ou insuficiente. (RDC nº 727/22).			
2.5 Não induz o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento. (RDC nº 727/22).			
2.6 Não declara efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas. (RDC nº 727/22).			



2.7 Não indica que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas. (RDC nº 727/22).			
2.8 Não aconselha seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa. (RDC nº 727/22).			
2.9 Não destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios do alimento de igual natureza (exceto se estiver previsto em Regulamento Técnico específico). (RDC nº 727/22).			
2 - DENOMINAÇÃO DE VENDA (NOME DO PRODUTO)	C	NC	NA
2.1 Denominação de venda de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto, RIISPOA ou CODEX. (RDC nº 727/22).			
2.2 Tem altura mínima de 1mm. (RDC nº 727/22).			
2.3 Está no painel principal, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. (RDC nº 727/22).			
2.4 O tamanho da letra utilizada está proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam. (Portaria nº 240/21 MAPA)			
2.5 No caso de alimentos para fins especiais, consta a finalidade do produto. (RDC nº 715/22).			
3 – OUTRAS DENOMINAÇÕES	C	NC	NA
3.1 É empregada também uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada. (RDC nº 727/22).			
3.2 Constam palavras ou frases adicionais detalhando a natureza do produto. (RDC nº 727/22).			
3.3 Indicação de uso de aroma na denominação de venda, conforme o caso. (Decreto-Lei nº 986/69).			
3.4 Emprega uma denominação de qualidade definida em RTIQ. (RDC nº 727/22).			
3.5 Utiliza a expressão “tipo” com letras de igual tamanho, realce e visibilidade (denominação geográfica). (RDC nº 727/22).			
4 – CONTEÚDO LÍQUIDO	C	NC	NA
4.1 O conteúdo líquido é declarado no painel principal, em cor contrastante com a do fundo do rótulo e de forma que possa transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação sobre a quantidade comercializada. (RDC nº 727/22).			
4.2 A indicação quantitativa é expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI) e de acordo com o estabelecido na tabela I (Portaria INMETRO nº 249/2021).			
4.3 A altura mínima dos algarismos de indicação quantitativa em relação ao conteúdo líquido está de acordo com o estabelecido na tabela II. (Portaria INMETRO nº 249/21).			
4.4 Os caracteres utilizados para a grafia dos símbolos das unidades de medida deverão ter altura mínima de 2/3 da altura dos algarismos. (Portaria INMETRO nº 249/21).			



4.5 A expressão que precede o valor, caso utilizada, é uma das permitidas no item 4.1 (Portaria INMETRO 249/2021).			
4.6 Caso o alimento apresente duas fases (uma sólida e outra líquida), este deve indicar no painel principal os valores referentes ao conteúdo líquido e o conteúdo drenado, precedidos das expressões: “PESO LÍQUIDO” e “PESO DRENADO” em caracteres iguais em dimensão e destaque. (Portaria INMETRO 249/21).			
4.7 Os queijos e requeijões que não possam ter suas quantidades padronizadas e/ou que possam perder peso de maneira acentuada, deverão, obrigatoriamente, trazer nos rótulos ou revestimentos a indicação "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", de forma bem visível e distinta das demais informações, indicando, ainda, nas mesmas proporções, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM". (Portaria INMETRO nº 340/21).			
4.8 As mercadorias pré-embaladas leites fermentados e os demais derivados de leite, acondicionadas e comercializadas sob a denominação de iogurte, leite gelificado, leite condensado, leite evaporado ou concentrado, cremes de leite, doce de leite, sobremesa láctea, queijos e similares devem apresentar, em sua rotulagem, a indicação quantitativa do conteúdo nominal expressa em unidades legais de massa. (Portaria INMETRO nº 265/21).			
4.9 As mercadorias pré-embaladas polpas e os produtos de frutas, o xarope de glicose, o mel e as coberturas, que se apresentem sob a forma pastosa a 20°C, devem apresentar, em sua rotulagem, a indicação quantitativa do conteúdo nominal expressa em unidades legais de massa. (Portaria INMETRO nº 265/21).			
4.10 Quando por motivo de natureza técnica, devidamente justificada, a indicação quantitativa não puder constar na vista principal, o tamanho dos caracteres utilizados deve ser, no mínimo 2 (duas) vezes ao estabelecido anteriormente. (Portaria INMETRO nº 249/21).			
4.11 Os acondicionamentos múltiplos, promocionais ou não, de produtos de natureza diferente e/ou quantidade nominal diferente, apresentados sob a forma de conjunto, devem trazer a indicação quantitativa descritiva dos produtos nelas contidos, em caracteres legíveis e precedidos pela palavra “CONTÉM” ou “CONTEÚDO” ou “CONT.”. Esta deverá ser escrita nas mesmas dimensões para algarismos estabelecidos na tabela II, podendo a indicação quantitativa dos produtos contidos ser escrita em caracteres de menor tamanho, desde que não sejam inferiores a 2 mm. (Portaria INMETRO nº 249/21).			
4.12 Em caso de ocorrência de alteração quantitativa do conteúdo líquido, as informações declaradas estão de acordo com o disposto na Portaria nº 392, de 29 de setembro de 2021 do Ministério da Justiça.			
4.13 São atendidos os conteúdos líquidos e conteúdos líquidos livres no caso de alimentos previstos na Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021.			



4.14 São atendidas as indicações quantitativas do conteúdo nominal no caso de alimentos previstos na Portaria INMETRO nº 265, de 15 de junho de 2021.			
4.15 No caso de produtos com brindes, atende ao disposto na Portaria INMETRO nº 165, de 13 de abril de 2021.			
5 – ALERTA DE TRANSGÊNICOS	C	NC	NA
5.1 Caso contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados consta o símbolo para alimentos transgênicos. (Decreto nº 4.680/03).			
5.2 Consta, em destaque, no painel principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: “(nome do produto) transgênico”, “contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)” ou “produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico”. (Decreto nº 4.680/03).			
5.3 Aos alimentos e ingredientes alimentares que não contenham nem sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados será facultada a rotulagem “(nome do produto ou ingrediente) livre de transgênicos”, desde que tenham similares transgênicos no mercado brasileiro. (Decreto nº 4.680/03).			
5.4 É informado o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM da seguinte forma: a) após o(s) nome(s) do(s) ingrediente(s); b) no painel principal ou nos demais painéis quando produto de ingrediente único.			
6 – OUTRAS ADVERTÊNCIAS	C	NC	NA
6.1 É declarado, no painel principal do rótulo, as expressões referentes à presença de corantes e aromas no alimento, conforme o caso. (IN nº 1/04).			
6.2 Consta as declarações “nova fórmula”, “nova composição” ou “nova receita” no painel principal em caixa alta, negrito, cor contrastante com a do fundo do rótulo e fonte de no mínimo 2mm. (RDC nº 727/22).			
7 – ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL	C	NC	NA
7.1 O alimento não faz parte dos itens que tem rotulagem nutricional frontal vedada (Anexo XVI). (IN nº 75/20).			
7.2 Em caso de alimentos sólidos, apresenta quantidades maiores que 15g de açúcares adicionados e/ou 6g de gorduras saturadas e/ou 600mg de sódio por 100g do alimento. (IN nº 75/20).			
7.3 Em caso de alimentos líquidos, apresenta quantidades maiores que 7,5g de açúcares adicionados, 3g de gorduras saturadas e/ou 300mg de sódio por 100ml. (IN nº 75/20).			
7.4 Foi declarada a FOP conforme os modelos estabelecidos no anexo XVII. (IN nº 75/20).			
7.5 A FOP está declarada na parte superior do painel principal. (IN nº 75/20).			
7.6 A FOP segue as regras de formatação (fonte, tamanho, cor, distâncias, inclinação) conforme anexo XVIII. (IN nº 75/20).			



7.7 A área de ocupação da FOP está de acordo com anexo XVIII. (IN nº 75/20).			
PAINEL SECUNDÁRIO			
8 – LISTA DE INGREDIENTES	C	NC	NA
8.1 É precedida da expressão “ingredientes:” ou “ingr.:”. (RDC nº 272/22).			
8.2 Os ingredientes estão em ordem decrescente da respectiva proporção. (RDC nº 272/22).			
8.3 Os aditivos, se presentes, são declarados ao final da lista de ingredientes, junto a sua função principal e seu nome completo e/ou seu número INS. (RDC nº 272/22).			
8.4 Os ingredientes compostos são declarados acompanhados imediatamente de uma lista entre parênteses com seus componentes. Obs.: este item não se aplica para os ingredientes compostos estabelecidos em Regulamento Técnico específico e que representem menos que 25% do produto acabado (exceção aditivos). (RDC nº 272/22).			
8.5 A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a 3%, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem. (Decreto nº 9.013/17).			
9 - ALERTAS	C	NC	NA
9.1 A advertência “contém glúten” ou “não contém glúten” está presente em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura. Obs.: É prática de mercado declarar as expressões logo após a lista de ingredientes, mas, elas podem estar em qualquer lugar do rótulo desde que legíveis e visíveis. (Lei nº 10.674/03).			
9.2 Apresenta a expressão “CONTÉM LACTOSE” imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes com caracteres legíveis, em caixa alta, negrito, cor contrastante com a do fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. (Caso seja um alimento com quantidade de lactose superior a 100mg/100g ou ml do produto tal qual exposto à venda e que não seja um alimento com baixo teor de lactose). (RDC nº 727/22).			
9.3 A declaração de “CONTÉM LACTOSE” não está disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. (RDC nº 727/22).			
9.3 A declaração “NÃO CONTÉM LACTOSE” ou similares, em alimentos comuns, é usada como alegação nutricional e segue todos os requisitos dispostos na legislação. (RDC nº 429/20 e IN nº 75/20).			
9.4 A declaração “NÃO CONTÉM LACTOSE” ou similares de “Alimentos para dietas com restrição de lactose” seguem todos os requisitos dispostos na legislação. (RDC nº 715/22).			
9.4 Caso sejam ou contenham um dos alimentos listados na RDC nº 727/22 ou seus derivados, apresentam a declaração “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”, “Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que			



causam alergias alimentares)” ou “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados”, conforme o caso.			
9.5 Se não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares, consta a declaração “Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”. (RDC nº 727/22).			
9.6 As advertências estão agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis, em caixa alta, negrito, cor contrastante com a do fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. (RDC nº 727/22).			
9.7 As declarações não estão dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. (RDC nº 727/22).			
10 – OUTRAS ADVERTÊNCIAS			
10.1 No caso de alimentos com modificações no conteúdo de nutrientes, consta a frase de advertência em destaque e negrito: “Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico”. (RDC nº 715/22).			
10.2 Consta a frase de advertência em destaque e negrito: “Este produto pode ter efeito laxativo”, para alimentos cuja previsão razoável de consumo resulte na ingestão diária superior a 20g de manitol, 50g de sorbitol, 90g de polidextrose ou de outros polióis que possam ter efeito laxativo. (RDC nº 715/22).			
10.3 Consta a frase de advertência em destaque e negrito: “Contém fenilalanina” para os alimentos com adição de aspartame. (RDC nº 715/22).			
10.4 Consta a frase de advertência em destaque e negrito: “Diabéticos: contém (mono e/ou dissacarídeo)”, caso seja um alimento para dietas com restrição de nutrientes ou para dietas com ingestão controlada de nutrientes e contenha mono ou dissacarídeos. (RDC nº 715/22).			
11 – IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM			
11.1 Declara o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, além de distribuidor ou terceirizador, se for o caso. (RDC nº 727/22).			
11.2 Apresenta o endereço completo, país de origem e município. (RDC nº 727/22).			
11.3 Utiliza uma das seguintes expressões: “fabricado em...”, “produto...”, ou “indústria...” para identificação de origem. (RDC nº 727/22).			
11.4 A expressão “Indústria Brasileira” feita em caracteres destacados. (Lei nº 4.502/64 e Decreto-Lei nº 1.593/77).			
12 – INFORMAÇÕES DO CONSÓRCIO (DE ACORDO COM IN 29/2020)			
12.1 Identificação do consórcio com letras maiúsculas, na forma 'SIGLA - UF', com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca do serviço de inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca.			



12.2 Denominação do consórcio, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e o endereço da sede onde possa ser demandado o cumprimento de obrigações.			
12.3 relação dos Municípios/UF consorciados, exceto se essa informação já constar de página eletrônica própria, na rede mundial de computadores (lista de municípios disponível no site do consórcio).			
12.4 Data de cadastro do consórcio público junto ao MAPA (20/03/2020).			
12.5 Código de barras do produto.			
13 – IDENTIFICAÇÃO DO LOTE			
13.1 Tem impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código em linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével. (RDC nº 727/22).			
13.2 É utilizado um código chave precedido da letra “L” ou a data de fabricação de embalagem ou prazo de validade em dia e o mês ou o mês e o ano, nesta ordem. (RDC nº 727/22).			
14 – PRAZO DE VALIDADE			
14.1 Consta prazo de validade com pelo menos o dia e o mês em produtos que tenham prazo de validade menor ou igual a três meses ou mês e ano para aqueles que tenham prazo de validade superior a três meses. (RDC nº 727/22).			
14.2 O prazo de validade é declarado por meio de uma das seguintes expressões: “consumir antes de...”, “válido até...”, “validade...”, “val:...”, “vence...”, “vencimento...”, “vto:...”, ou “venc:...”. (RDC nº 727/22).			
14.3 Indica onde encontrar a data caso ela não esteja logo após a expressão. (RDC nº 727/22).			
14.4 O dia, mês e ano estão expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada. O mês pode ser indicado por meio das três primeiras letras do mesmo, desde que não induza ao erro. (RDC nº 727/22).			
14.5 Caso exija condições especiais para sua conservação é apresentada uma legenda com caracteres legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, com temperaturas máximas e mínimas para a conservação do alimento e o tempo garantido de sua durabilidade nessas condições. (RDC nº 727/22).			
14.6 Apresenta nova validade caso ela altere após aberto. (RDC nº 727/22).			
15 – DATA DE FABRICAÇÃO			
15.1 É apresentada com dia, mês e ano (caso declarada).			
16 – INSTRUÇÕES DE PREPARO E USO			
16.1 É indicada, caso necessária, de forma não ambígua e sem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento. (RDC nº 727/22).			



16.2 Os produtos de carne crua suína e de aves apresentam instruções de preparo, uso e conservação conforme RDC nº 272, de 1º de julho de 2022.			
17. – CARIMBOS E REGISTROS			
17.1 Consta o carimbo da inspeção municipal no modelo e dimensões corretas. (Legislação municipal).			
17.2 O número de registro está indicado no rótulo seguindo os critérios estabelecidos (Legislação municipal).			
18 – TABELA NUTRICIONAL			
18.1 Apresenta a informação nutricional de acordo com os modelos permitidos no Anexo IX. (IN nº 75/20).			
18.2 Está redigida no idioma oficial do país de consumo. (IN nº 75/20).			
18.3 É apresentada com caracteres e linhas de com 100% preta aplicados em fundo branco. (IN nº 75/20).			
18.4 Está com fonte Arial ou Helvética. (IN nº 75/20).			
18.5 Está com o tamanho das fontes, tamanhos, estilos e alinhamentos conforme Anexo XIV. (IN nº 75/20).			
18.6 Apresenta o número de porções por embalagem, quando exigido. (IN nº 75/20).			
18.7 Apresenta sua porção e medida caseira quando exigido. (IN nº 75/20).			
18.8 Apresenta coluna de 100g/ml, de porção e de VD, quando exigidos. (IN nº 75/20).			
18.9 Informa valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras e sódio nesta ordem. (IN nº 75/20).			
18.10 Foi considerada a indentação necessária em açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras saturadas, gorduras trans e em qualquer outro nutriente, vitamina ou mineral que tenha essa exigência. (IN nº 75/20).			
18.11 Declara vitaminas e minerais somente se presentes em quantidade igual ou maior a 5% da ingestão diária recomendada (IDR) por porção indicada na ordem definida no Anexo XI. (IN nº 75/20).			
18.12 Utiliza as unidades corretas (kcal, g e mg). (IN nº 75/20).			
18.13 Caso declare a quantidade de polióis, amido e/ou outros carboidratos presentes no alimento, esta declaração consta conforme a ordem estabelecida no anexo XI. (IN nº 75/20).			
18.14 Utiliza alegação nutricional de forma correta, seguindo os critérios estabelecidos no Anexo XX. (IN nº 75/20).			
18.15 As alegações nutricionais não estão na parte superior da embalagem em caso de FOP. (RDC nº 429/20).			
18.16 No caso de embalagem individual, apresenta a porção referente a todo o conteúdo da embalagem e sem a linha de porções por embalagem. (IN nº 75/20).			
18.17 No caso de alimentos que necessitam de preparo a coluna de 100g ou ml é referente ao alimento pronto para o consumo e a coluna de porção			



10 - OBSERVAÇÕES FINAIS	

Assinatura e carimbo do responsável



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

ANEXO III

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE RÓTULO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

1 - DADOS DO REQUERENTE

Nome:

RG:

CPF:

Telefone:

E-mail:

2 - DADOS DA ATIVIDADE

Nome/Razão Social:

CNPJ/CPF:

Insc. Estadual:

Insc. Municipal (quando
houver):

Classificação:

Endereço:

Distrito/Bairro:

Município:

CEP:

UF:

Complemento:



3 – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto:	
Número do rótulo:	Marca:
Validade:	Forma de conservação:
Tipo de embalagem:	Peso líquido/volume:

4 – CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS

--

5 – OBSERVAÇÕES FINAIS

--



6 – CONCLUSÃO

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

() APROVADO

() INDEFERIDO

7 – AUTORIZAÇÃO PARA IMPRESSÃO DE RÓTULOS

O Serviço de Inspeção Municipal, diante de suas competências legais () **autoriza**/
() **não autoriza**, a impressão de rótulos conforme as especificações do produto

descrito acima, conforme a solicitação do estabelecimento _____, CPF/CNPJ
_____.

* O estabelecimento deve apresentar esta autorização à gráfica para poder solicitar a impressão.

Local, Data

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável



ANEXO IV

TERMO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ de _____,
o(a) responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio
Intermunicipal do Sertão do Araripe Pernambucano, abaixo nominado(a) e
assinado, de acordo com o Decreto _____ de _____,
vem **CANCELAR O REGISTRO DO PRODUTO** _____
_____, registrado sob o número
_____, produzido pelo estabelecimento _____,
CNPJ _____, registrado no SIM sob o número
_____, localizado na _____,
no município de _____, devido a _____

_____.

Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal

Assinatura e carimbo do responsável

Ao responsável:

Estabelecimento: _____

Nome: _____

Assinatura: _____

CPF: _____

Ciente em: _____