



GOVERNO DO ESTADO TOCANTINS
SECRETARIA DA AGRICULTURA, DA PECUÁRIA E DO DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL – SIE/TO

ANEXO da Portaria 145

MODELO DE FORMULÁRIO PARA ANÁLISE DE ROTULAGEM
(Anexo XIV)

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

SR(A). COORDENADOR / CIA./ ADAPEC,

A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e do seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIE DO ESTABELECIMENTO	Nº SEQUENCIAL DO RÓTULO	DATA DE ENTRADA NO SIE _ _ _ _ _ _ _ _ _
------------------------	-------------------------	----------------------------------------------

RAZÃO SOCIAL

CNPJ	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
------	----------------------------------

ENDEREÇO

BAIRRO	CEP	MUNICÍPIO	UF
--------	-----	-----------	----

TELEFONE(S)	FAX E-MAIL
-------------	---------------

SOLICITAÇÃO <input type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação / composição do produto <input type="checkbox"/> Alteração de croquis do rótulo

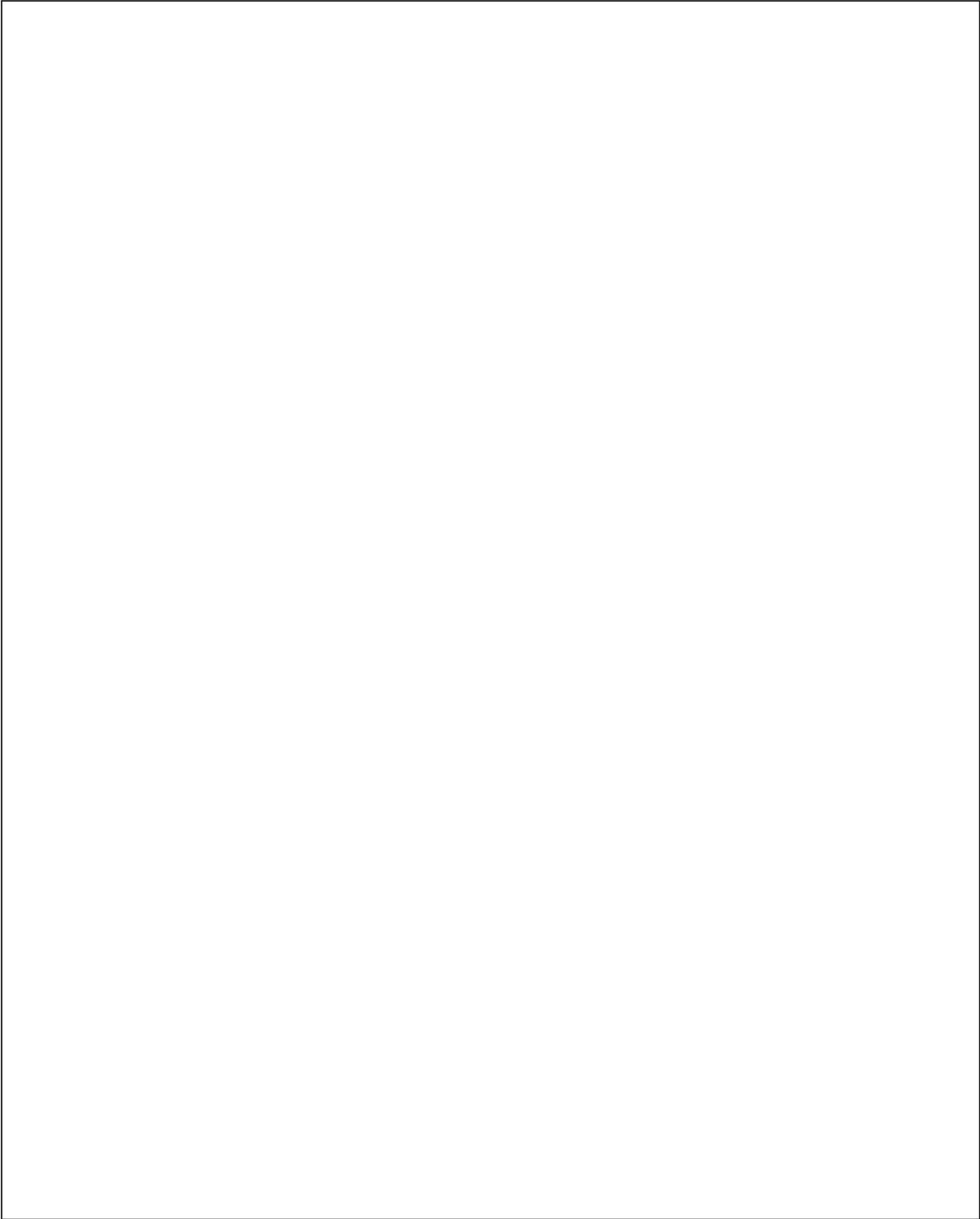
▪ IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (DESIGNAÇÃO DE VENDA / MARCA COMERCIAL), DO TIPO DE RÓTULO / EMBALAGEM, DO CONTEÚDO LÍQUIDO E CÓDIGO DO PRODUTO:

COMPOSIÇÃO

INGREDIENTES / ADITIVOS	PERCENTUAL

PROCESSO DE FABRICAÇÃO / ESTOCAGEM / CONTROLE DE QUALIDADE /
TRANSPORTE

MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO, COM INDICAÇÃO DE CORES



▪ PARECER TÉCNICO

Assinatura e carimbo do Analista

De acordo:

Proprietário/Responsável

ANEXO I

DESIGNAÇÕES DE VENDA

1. Queijo mussarela;
2. Queijo provolone fresco;
3. Queijo provolone curado;
4. Queijo minas frescal;
5. Queijo de coalho;
6. Queijo de coalho condimentado;
7. Manteiga da terra;
8. Leite pasteurizado tipo c integral;
9. Leite pasteurizado tipo c semidesnatado;
10. Leite pasteurizado tipo c desnatado;
11. Leite de cabra pasteurizado integral;
12. Leite de cabra pasteurizado padronizado;
13. Leite de cabra pasteurizado semidesnatado;
14. Leite de cabra pasteurizado desnatado;
15. Leite em pó integral;
16. Leite em pó parcialmente desnatado;
17. Leite em pó desnatado;
18. Bebida láctea fermentada;
19. Bebida láctea (incluir o tratamento térmico efetuado) sabor;
20. Bebida láctea tratada termicamente após fermentação;
21. Iogurte;
22. Mel;
23. Mel em favos;
24. Mel com pedaços;
25. Mel cristalizado ou granulado;
26. Mel cremoso;
27. Doce de leite (quando **não** houver gordura ou proteína que **não** originam de produtos lácteos);
28. Doce de leite com (após a palavra “com” preencher com o nome do produto adicionado: cacau, chocolate, amêndoas, amendoim, frutas secas, cereais...).

ANEXO II

SEGUIR A SEQÜÊNCIA DAS ETAPAS CONFORME O PROCESSO PELO QUAL PASSA O PRODUTO

1. Recepção (filtração/análises laboratoriais);
2. Pasteurização;
3. Adição de ingredientes;
4. Coagulação;
5. Acidificação da massa;
6. Filagem;
7. Moldagem;
8. Salga;
9. Secagem;
10. Embalagem;
11. Cura;
12. Estocagem;
13. Expedição ;
14. Transporte (feito em que tipo de veículo?).

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO

OBS: As embalagens somente serão confeccionadas após a autorização feita pela ADAPEC do processo de rotulagem contido na página 06 do memorial descritivo. Para que o processo de rotulagem seja aprovado o mesmo deverá ser encaminhado a ADAPEC com o modelo de rótulo refeito com todas as correções solicitadas pelo analista da ADAPEC.

Página 02:

Preencher os dados solicitados e usar a designação de venda de acordo c/ o produto fabricado: **conforme anexo I**; o código do produto será preenchido pela ADAPEC.

OBS: tipos de rótulo são: PVC-polietileno na maioria das vezes.

Página 03:

Na descrição da composição os ingredientes (incluindo os aditivos) deverão estar dispostos de cima para baixo e na ordem decrescente acrescentando-se o percentual de cada um onde está indicado; na coluna do percentual soma-se os ingredientes, sendo que o total deve ser 100%.

Página 04

Nesta página deverá estar descrito todo o processo de fabricação do produto, desde as análises feitas na plataforma de recepção ao método de transporte. Deverá descrever de forma objetiva as etapas pelas quais a matéria-prima passa até o produto final.

Detalhar **conforme** os processos pelos quais o produto passa

- Análises feitas na plataforma de recepção
- Temperatura e tempo de pasteurização
- Momento de adição dos ingredientes
- Quantidade de tempo de coagulação do leite-quando for queijo
- Quantidade de tempo de acidificação da massa
- Quantidade de tempo de moldagem
- Período, temperatura e local de salga
- Período, temperatura e local de secagem após a salga
- Embalagem automática ou manual
- Temperatura, local e período de cura/maturação
- Período de defumação
- Temperatura e período de estocagem

OBS: o **Anexo II** ajudará quanto a organização das informações.

Página 05

Encaminhar à ADAPEC juntamente com o formulário preenchido a arte **impressa** do rótulo a ser usado.

Página 6:

O parecer técnico será feito pela ADAPEC e assinado pelo chefe do SELEI e pelo proprietário ou responsável pela empresa de laticínio

OBS: será preenchido **um** formulário para **cada** produto da empresa