



PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

POP ROTULAGEM

1 - OBJETIVOS:

Padronizar os procedimentos para análises de processos de rotulagem para PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, destinados ao comércio dentro do estado do Tocantins.

2 - CAMPO DE APLICAÇÃO:

2.1 Aplicável para fins de registro e autorização de uso de rotulagem de produtos de origem animal das empresas registradas no Serviço de Inspeção Estadual.

2.2 A Coordenação de Inspeção Animal, as Divisões de Carne e seus derivados, de Leite e seus derivados e Divisão de rotulagem e aos SIE's.

3 - RESPONSABILIDADES:

3.1 Cabe as empresas sob SIE:

3.1.1 Atender e se manter atualizada sobre a legislação pertinente.

3.1.2 Prestar informações claras e precisas na solicitação de registro ou alteração de rótulos.

3.1.2 Manter pessoal capacitado e treinado para registro de produtos/rótulos.

3.1.3 Revisar e solicitar alteração de rótulo quando necessário.



3.2 Cabe aos Inspectores de Defesa Agropecuária do Serviço de Inspeção Estadual junto as empresas sob SIE:

3.2.1 Analisar previamente as informações prestadas pela empresa na solicitação e no croqui do rótulo, verificando o atendimento as legislações e normas pertinentes.

3.2.2 Emitir parecer conclusivo e embasado antes do encaminhamento da rotulagem em questão a instância competente para avaliação.

3.2.3 Cabe também avaliação “in loco” da utilização de embalagens aprovadas, bem como a verificação da adequada confecção destas, conforme croqui aprovado, devendo registrar estas verificações oficiais e ações fiscais desencadeadas.

3.3 Cabe aos Inspectores de Defesa Agropecuária da Coordenação de Inspeção Animal/ Setor de Rotulagem:

3.3.1 Analisar e emitir parecer conclusivo sobre as solicitações de registro de produtos.

3.3.2 Efetuar controles sobre as análises dos processos de rotulagem dos diferentes SIEs.

3.3.3 Efetuar controle dos rótulos aprovados dos diferentes SEIs.

3.3.4 Avaliar a eficiência dos Inspectores de Defesa Agropecuária do SIE local e realizar treinamentos e padronização para melhoria contínua no processo de avaliação no SE local.

4- DEFINIÇÕES:

RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

POPs – Procedimentos Operacionais Padronizados.

SIE – Serviço de Inspeção Estadual.



RTIQ – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

CONSUMIDOR – é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produtos de origem animal.

CONSUMIDOR FINAL – pessoa física que vai consumir o alimento.

5 – PROCEDIMENTOS PARA ENCAMINHAMENTO DE SOLICITAÇÕES DE REGISTRO DE PRODUTOS:

EMPRESA

5.1 – A empresa deverá preencher o formulário de registro de produtos, anexar o croqui do rótulo a ser utilizado, juntamente com documento de arrecadação de receita estadual pago e outros documentos que se fizerem necessários. A documentação deverá ser apresentada ao SIE local ou Inspetor de Defesa Agropecuária responsável pelo Setor de Inspeção para análise e parecer em **três vias** e encaminhá-los a CIA.

SIE LOCAL/SETOR DE INSPEÇÃO

5.1 – Preencher a planilha de rastreabilidade do rótulo **anexo I**.

5.2- Deverá analisar as informações do formulário encaminhado pela empresa e emitir parecer sobre a solicitação, antes de seu encaminhamento a instância competente para análise.



5.3 - O parecer do SIE local/Setor de Inspeção deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

5.3.1 – Se a empresa aplica adequadamente os métodos de controle de qualidade adequados.

5.3.2 – Se as instalações, equipamentos e fluxo de produção são adequados e aprovados para elaboração do produto.

5.3.3 – Se o processo de fabricação e a composição do produto e o croqui do rótulo atende a legislação pertinente.

5.4 – Encaminhar para CIA/Setor de Rotulagem **anexo I**, formulário encaminhado pela empresa para análise **anexo II** e parecer do SIE local/Setor de Inspeção.

COORDENAÇÃO DE INSPEÇÃO ANIMAL/SETOR DE ROTULAGEM

5.4 – Emitir parecer conclusivo sobre as solicitações de registro, reencaminhando ao SIE local/Setor de Inspeção os rótulos indeferidos e mantendo uma via em arquivo. No caso de deferimento, todas as páginas deverão receber carimbo de APROVADO e assinatura do avaliador, uma via permanece na CIA/Setor de Rotulagem, e uma no SIE local/Setor de Inspeção e a terceira entregue a empresa.



**GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS
SECRETÁRIA ESTADUAL DA AGRICULTURA
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - ADAPEC**



ANEXO II

PLANILHA DE RASTREABILIDADE DA ROTULAGEM

2015

EMPRESA:

Nº REGISTRO:

PRODUTO:

DATA	LOCALIZAÇÃO	ASS. SERVIDOR	SITUAÇÃO DO PROCESSO



GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS
SECRETÁRIA ESTADUAL DA AGRICULTURA
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - ADAPEC

ANEXO III 3

5 – PROCEDIMENTOS PARA PREENCHIMENTO DOS FORMULÁRIOS IMPRESSOS, ANEXO II:

ANEXO da Portaria 145



GOVERNO DO TOCANTINS
SECRETARIA DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

MODELO DE FORMULÁRIO PARA ANÁLISE DE ROTULAGEM

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

SR. 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 Ex.xxxx/12	Nº SEQUENCIAL DO RÓTULO Ex.xxxx/xxxx	DATA DE ENTRADA NO SIE _ _ _ _ _ _ _
---	--	--

RAZÃO SOCIAL

CNPJ

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

ENDEREÇO

BAIRRO

CEP

MUNICÍPIO

UF

TELEFONE(S)

FAX
E-MAIL

SOLICITAÇÃO

Registro Alteração de processo de fabricação / composição do produto Alteração de croquis do rótulo



**GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS
SECRETÁRIA ESTADUAL DA AGRICULTURA
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - ADAPEC**

1-Registro: Serásolicitadoo “registro” paraosprodutosqueatendamalegislaçãonacionaleestadualequeestejamaptosàexposiçãoàvenda.Deveráser “RegistronaADAPECSIEsobonºxxx/nºdoSIE”.

2- Alteraçãoderótuloouprocessodefabricação/composiçãooucroqui: Parasolicitaçõesdealteraçãoderótuloeprocessodefabricação/composiçãoodoprodutooucroquidorótulo,deveráestaranexadooprocessoaprovadoanteriorment epelaADAPECetodasasviasdoformulárioparareavaliaçãodoprocessoprodutivo.



**GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS
SECRETÁRIA ESTADUAL DA AGRICULTURA
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - ADAPEC**

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



COMPOSIÇÃO

INGREDIENTES / ADITIVOS	PERCENTUAL
<p>1. Deverão ser informados todos os ingredientes utilizados na formulação do produto, em ordem decrescente.</p> <p>2. Caso sejam utilizadas misturas de condimentos ou de aditivos na composição, todos os ingredientes que compõem essa mistura de condimentos ou aditivos deverão ser informados. No caso de ingredientes que possuam limitação de uso, deverá ser especificado o percentual desse(s) ingrediente(s) na mistura.</p> <p>3. Deverão ser informados na composição a função tecnológica dos aditivos utilizados, seu nome completo e número INS.</p> <p>4. Quando utilizados aromatizantes como ingrediente ou fazendo parte de uma mistura de ingredientes, deverão ser informada na composição a classificação do aromatizante (natural, sintético, idêntico a natural).</p> <p>5. Quando forem utilizados produtos de origem animal formulados como ingredientes na fabricação do produto que se pretendem registrar, poderá ser solicitado o número de registro no órgão competente (SIF/SIE) do produto utilizado como ingrediente.</p> <p>6. No caso de registro de cortes de carnes (ex.: carnes friadas de bovino e sem osso – cortes) poderá ser utilizado um único número de registro para os diferentes tipos de cortes, desde que não haja qualquer outra alteração no processo de fabricação, composição do produto, o croqui do rótulo, exceto a identificação do corte e a tabela de informações nutricionais, se for o caso.</p>	



PROCESSO DE FABRICAÇÃO / ESTOCAGEM / CONTROLE DE QUALIDADE / TRANSPORTE

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

1. A descrição do processo de fabricação deve sempre referir o produto que se pretende fabricar.
2. Neste campo deverá ser descrito, em detalhes, todas as etapas da fabricação do produto, desde a recepção da matéria-prima ao armazenamento do produto final.
3. Para produtos submetidos a processamento térmico (ex.: cozimento, pasteurização, resfriamento, etc) deverão ser detalhados o tempo e temperatura a que os produtos são submetidos, bem como a temperatura atingida pelo produto. Nos casos de produtos cárneos deverá ser informada a temperatura atingida no centro da massa.
4. Todos os procedimentos que conferem características sensoriais específicas aos produtos deverão ser descritos em detalhes, incluindo as condições do ambiente, tais como temperatura, umidade relativa, tempo, etc. Ex.: maturação de queijos ou salames, defumação, etc.
5. Nos casos de fabricação de produtos cárneos tais como lingüiças, hambúrgueres, salsichas, espetos, não será necessário descrever as etapas de abate.
6. Apenas poderá ocorrer a substituição parcial de ingredientes por produtos de igual qualidade ou qualidade superior (microbiológica e físico-química). Contudo, a alteração realizada não poderá implicar em alterações no rótulo (lista de ingredientes). Ex.: CMS substituída por carne, miúdos substituídos por carne. Estes casos deverão ser previstos no processo de fabricação para avaliação do SIE e da instância superior.
7. Deverá constar no processo de fabricação ou outro campo a proporção dos ingredientes no produto final, visto que existe mingredientes, principalmente a água, que sofrem alteração durante a industrialização, alterando a composição informada anteriormente.
8. Não serão aceitas expressões como: “mais ou menos”, “aproximadamente”, para limites estabelecidos pela legislação. Nos casos de tolerância de variações, as mesmas devem ser explicitadas, como por exemplo: 0°C + ou - 1°C.

ESTOCAGEM

1. Devem ser descritas as condições em que os produtos se encontrarão armazenados na fábrica, inclusive a temperatura do setor e do produto, conforme previsto na legislação.
Obs. É fundamental que a forma de identificação do produto (rótulo) seja adquirida pelo consumidor final contendo todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente.

CONTROLE DE QUALIDADE

- Devem constar os métodos e ferramentas das normas de Boas Práticas de Fabricação, onde deverão estar contemplados os seguintes elementos:
- Manutenção das instalações e equipamentos industriais; Água de abastecimento; Controle Integrado de Pragas; Limpeza e sanitização (PPHO); Procedimentos Sanitários das Operações (PSO); Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários; Controle de Temperaturas e outros) realizados pela empresa para assegurar a qualidade e inocuidade dos seus produtos.
- Também deverão ser citados os controles específicos referentes requeridos para determinados produtos



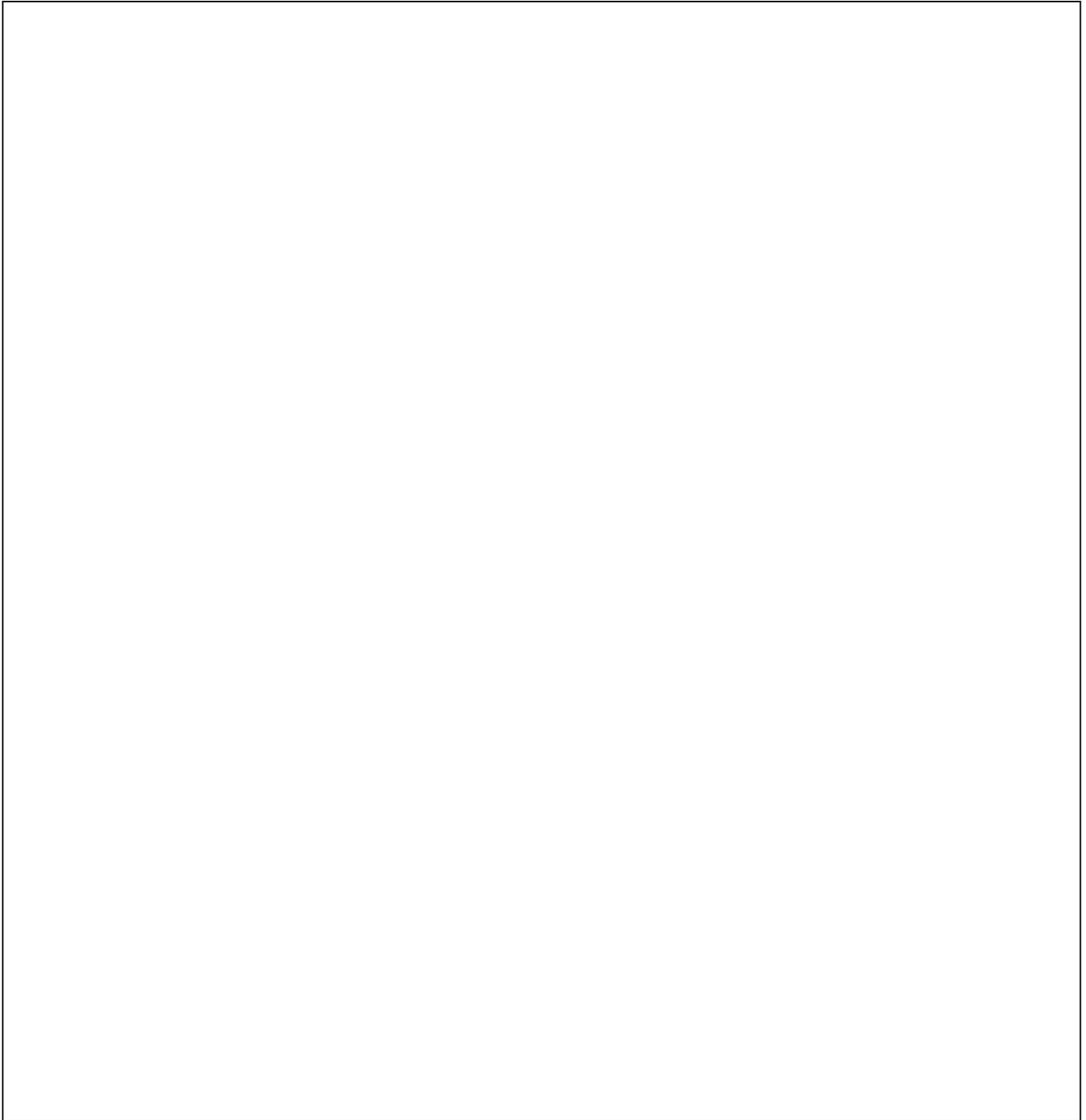
TRANSPORTE

Devem constar as condições de transporte utilizados pelo estabelecimento produtor para enviar o produto ao destino. Ex: caminhão isotérmico dotado de sistema de refrigeração; caminhão tanque isotérmico, etc..



**GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS
SECRETÁRIA ESTADUAL DA AGRICULTURA
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - ADAPEC**

MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO, COM INDICAÇÃO DE CORES





PARECER TÉCNICO

ASSINATURA E CARIMBO DO ANALISTA

De acordo:



Proprietário/Responsável

Observações finais:

1. Todos os rótulos utilizados nas embalagens (primária, secundária, terciária, etc.) de um produto devem atender a legislação vigente.
 2. A tabela de informação nutricional, demais informações relacionadas a ela e as referentes exclusivamente ao consumidor final podem estar presentes apenas no rótulo da embalagem que estiver exposta ao consumidor final ou para aquele que vai manipular/fracionar o alimento (ex. restaurante, padarias, etc.).
 3. Deverão ser anexados os rótulos de todas as embalagens utilizadas para avaliação no registro de rótulo.
 4. Poderá ser dispensada a aposição de rótulo quando da utilização de embalagens (secundárias, terciárias ou complementares) transparentes de todas as informações obrigatórias estejam perfeitamente visíveis ao consumidor.
 5. Não serão aceitas expressões como tradicional, original, especial, premium, mais..., melhor qualidade, saudável, etc., sem a devida justificativa e quando aceitas deverão ser inseridas no rótulo em texto explicativo sobre o diferencial.
 6. Conservação do produto: conformedispostona IN 22/05 item 6.6.2, para os produtos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve-se incluir a expressão "Conservação Doméstica" ou expressões similares para orientação ao consumidor final, afim de garantir a utilização correta do produto.
- As informações sobre preparo e instruções de uso do produto deverão ser específicas ao consumidor final (descongelamento, reconstituição, etc.).
- A conformidade das informações da tabela de informação nutricional e informações nutricionais complementares (light, baixo, reduzido, rico, fonte, livre de gordura trans, etc.) são de responsabilidade da empresa e devem atender a legislação do órgão competente da Saúde. No entanto, a ADAPEC poderá exigir laudos de análise e outros esclarecimentos para comprovação da qualidade nutricional do produto, sendo que esta informação não poderá induzir o consumidor a erro, engano, equívoco ou confusão.



ANEXO III - CHECK LIST DE ROTULAGEM

Este ChekList tem objetivo de organizar um roteiro de informações para elaboração, análise e aprovação de rótulos para os estabelecimentos com SIE/TO. Para preenchimento do checklist existe o Manual de Instruções Básicas de rotulagem (anexo V), contudo se as dúvidas persistirem, deverá ser consultada a legislação vigente (Tabela de Legislação – Anexo I) ou ainda um profissional da ADAPEC.

Legenda proposta para
preenchimento das lacunas ():
C = Conforme; N = Não
Conforme; e NA = Não se aplica

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR:

- A. () Razão Social ou Nome, completos;
- B. () Endereço completo;
- C. () Categoria ou classificação de registro no Serviço de Inspeção;
- D. () CNPJ ou CPF;
- E. () Informações do Importador;
- F. () Marca Comercial;
- G. () Expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA”
- H. () Estabelecimento de origem (produto já inspecionado, fracionado);
- I. () “Fabricado por” e “Distribuído por” (quando aplicável);
- J. () Número da Inscrição Estadual (IE);
- K. () Número de telefone para contato(SAC = Dec. 6523/08);

2. NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO



**GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS
SECRETÁRIA ESTADUAL DA AGRICULTURA
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - ADAPEC**

- A. () Nome verdadeiro ou denominação de venda oficial (RTIQ ou Resolução 1/2003);
- B. () Uso do nome regional entre parênteses, após nome oficial;
- C. () Forma de apresentação do produto na embalagem;
- D. () Localizado no painel principal;
- E. () Em destaque: Igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca;
- F. () Em Caixa Alta e Negrito, Uniforme e sem intercalação;
- G. () Expressão “Tipo”, quando aplicável;

3. LISTA DE INGREDIENTES

- A. () De acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Rotulagem;
- B. () Apresentar os ingredientes em ordem decrescente de proporção;
- C. () Declarar a água como ingrediente, quando utilizá-la;
- D. () Declarar e identificar os Aditivos, listados depois dos demais ingredientes;
- E. () Informar a função tecnológica principal, o nome e o número de INS dos aditivos;
- F. () A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (IN51 e RTIQ);
- G. () O uso de corante Tartrazina deverá estar de acordo com a RDC 340/12;

4. CONTEÚDO (VOLUME)

- A. () Localizado no painel principal em contraste com o fundo (fácil visualização);
- B. () Tamanho dos caracteres de acordo com o volume de produto ou área do rótulo;
- C. () Precedido das expressões “PESO LÍQUIDO”, “CONTEÚDO LÍQUIDO”, etc;
- D. () Queijos sem peso padronizado: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR” e peso da embalagem;
- E. () Carnes e derivados: Peso líquido no ponto de venda (Venda por Peso);
- F. () Produtos cárneos com perda de peso: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”;
- G. () “PESO DA EMBALAGEM” , exceto para pré-medidos (Port 25/86 e 19/97 - INMETRO);
- H. () Carne moída para varejo conteúdo máximo 1kg (IN83/2003);
- I. () Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga – port. 153/08 INMETRO)

5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

- A. () Informação de temperaturas máxima e mínima de conservação;
- B. () Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ);
- C. () Tabela de conservação doméstica para congelados (temperatura X validade);



**GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS
SECRETÁRIA ESTADUAL DA AGRICULTURA
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - ADAPEC**

D. Prazo de validade e temperatura de conservação após abertura da embalagem;

6. DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE

- Formato de apresentação dos caracteres;
- Data de fabricação;
- Prazo de validade (uma das expressões padronizadas pela IN22/2005);
- Lote (Ex: L (código), Validade/L, ou Data de Fabricação/L)

7. IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO

- A. Carimbos conforme os modelo oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIE/TO;
- B. Tamanho do carimbo de acordo com o volume de produto acondicionado;
- C. Logotipo do SISBI de acordo com a normatização legal pela IN2/2009 (quando aplicável), além do carimbo do SIE;
- D. Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas corretas “RÓTULO REGISTRADO NA SAR/ADAPEC/GEINP - SC SOB Nº __-__”;
- E. Registro único: para cortes cárneos diferentes, e ou mesmo produto com pesos diferentes;

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

- A. Valor energético e os nutrientes obrigatórios, todos declarados; ou
- B. Uso da Tabela Nutricional Simplificada;
- C. As cifras e as unidades de medida deverão ser declaradas de acordo as disposições da RDC 360;
- D. Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela RDC 360;
- E. A Tabela Nutricional deverá ser apresentada de acordo com os modelos aprovados pela RDC 360 (vertical ou linear);
- F. Informação de porção e medida caseira de acordo com a RDC 359;
- G. Informação Nutricional Complementar de acordo com a RDC Nº 54 (2012);
- H. Alimentos para dietas com restrição - “DIET” (Portaria 29 de 1998);

9. DIZERES E OU INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DO PRODUTO

- A. “CONTÉM GLÚTEN” ou “NÃO CONTÉM GLÚTEN” para todos (Em destaque, nítido e de fácil leitura);
- B. Carnes e miúdos de aves: instruções de preparo – RDC 13/2001;
- C. Aves temperadas: informar o percentual de salmoura (IN89/2003);



**GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS
SECRETÁRIA ESTADUAL DA AGRICULTURA
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - ADAPEC**

- D. () Carne moída: proibido fracionamento/venda ao varejo(>1Kg) – (IN83/2003);
- E. () Corantes artificiais: expressão "Colorido Artificialmente" – Dec. 986/1969;
- F. () Adição de aromas: em acordo com o Informe Técnico nº 26 da ANVISA (2007);
- G. () Contém GORDURA VEGETAL (quando aplicável) - (IN22/2005).
- H. () Leites: Avisos Importantes (Lei 11265/2006);
- I. () Dizeres Obrigatórios Bebidas Lácteas (RTIQ – IN 16/2005);
- J. () Doce de Leite “exclusivo para uso industrial” ;
- K. () Instruções de preparo (instrução para descongelamento – IN22/05);
- L. () Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC 35/2009);
- M. () Presunto semi-cozido: informação sobre forma de consumo (IN20/2000 MAPA).

10. DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS.

- A. () Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente; ou
- B. () Que induza ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade, etc.;
- C. () Atribuição de efeito não comprovado;
- D. () Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto;
- E. () Atribuir propriedades terapêuticas ou medicinais;
- F. () Que faça alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais (RIISPOA/SC);
- G. () Informar “IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA”, quando aplicável;
- H. () Leites (Lei 11265/2006);

11. ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA

- A. () Ortografia revisada e na língua oficial do país;
- B. () Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades - SI);
- C. () Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos;
- D. () Tamanho da letra igual ou maior que 1mm;

12. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

- A. () Identificação do estabelecimento produtor;
- B. () Nomenclatura oficial do produto;
- C. () Conteúdo e peso da embalagem;
- D. () Temperatura conservação do produto (máxima e mínima);
- E. () Data de fabricação, prazo de validade e lote;
- F. () Expressão de registro;
- G. () Expressão “Indústria Brasileira”;



**GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS
SECRETÁRIA ESTADUAL DA AGRICULTURA
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - ADAPEC**

- H. () Carimbo – Modelo 7 do anexo VI (Modelos de carimbos do SIE);
- I. () Ortografia correta, unidades de medida oficiais e tamanho da letra;
- J. () Logotipo do SISBI, quando aplicável;

13. MEMORIAL DESCRITIVO DE ROTULAGEM

- A. () Todos os campos obrigatório preenchidos adequadamente;
- B. () A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico;
- C. () O processo descrito atende aos regulamentos oficiais específicos;
- D. () Está devidamente autenticado com a assinatura dos responsáveis;
- E. () As páginas estão devidamente rubricadas;