



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	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

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

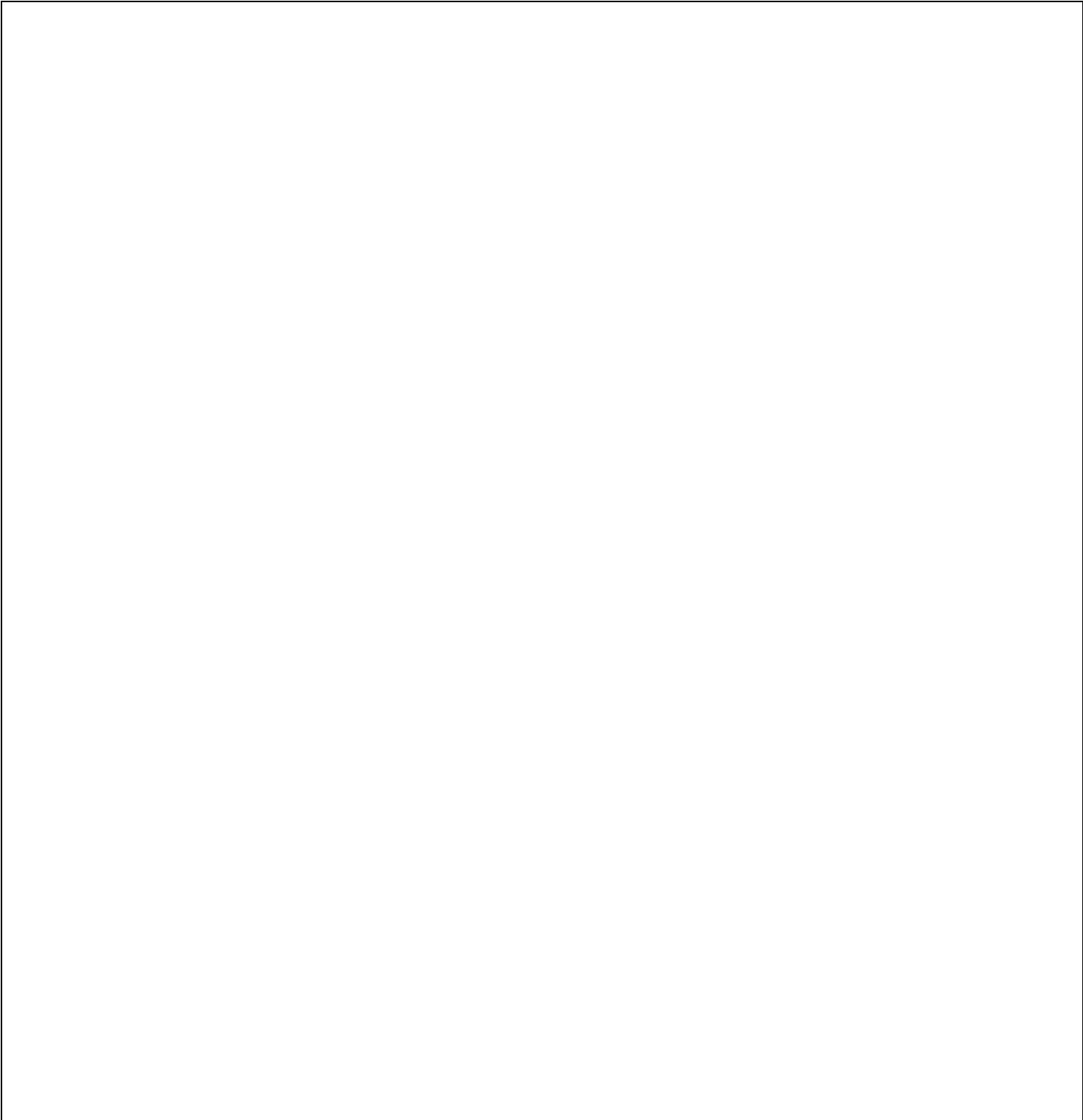
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (DESIGNAÇÃO DE VENDA / MARCA COMERCIAL), DO TIPO DE RÓTULO / EMBALAGEM, DO CONTEÚDO LÍQUIDO E CÓDIGO DO PRODUTO:

A large, empty rectangular box with a thin black border, intended for providing product identification details as specified in the text above.

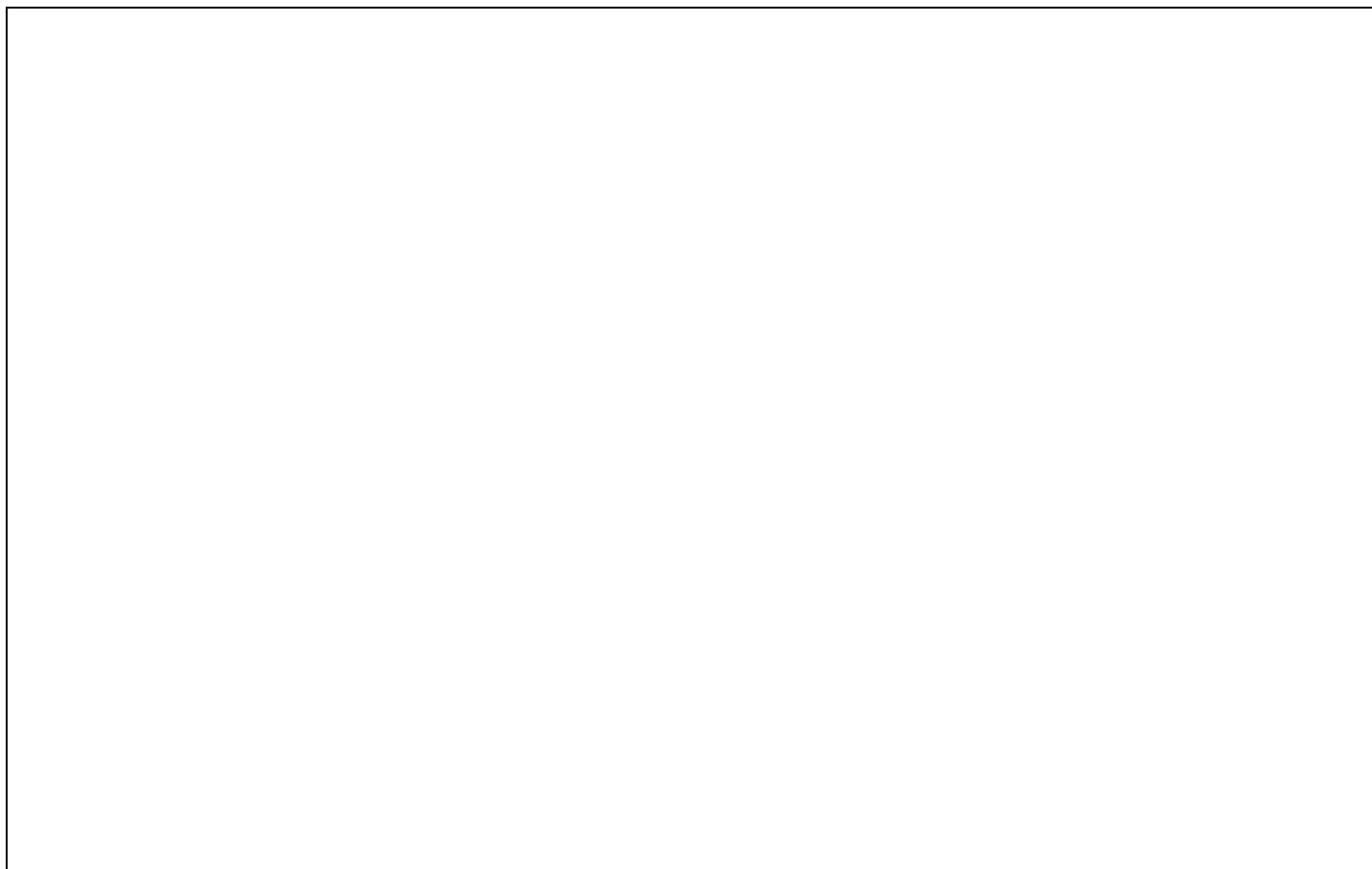
COMPOSIÇÃO

INGREDIENTES / ADITIVOS	PERCENTUAL

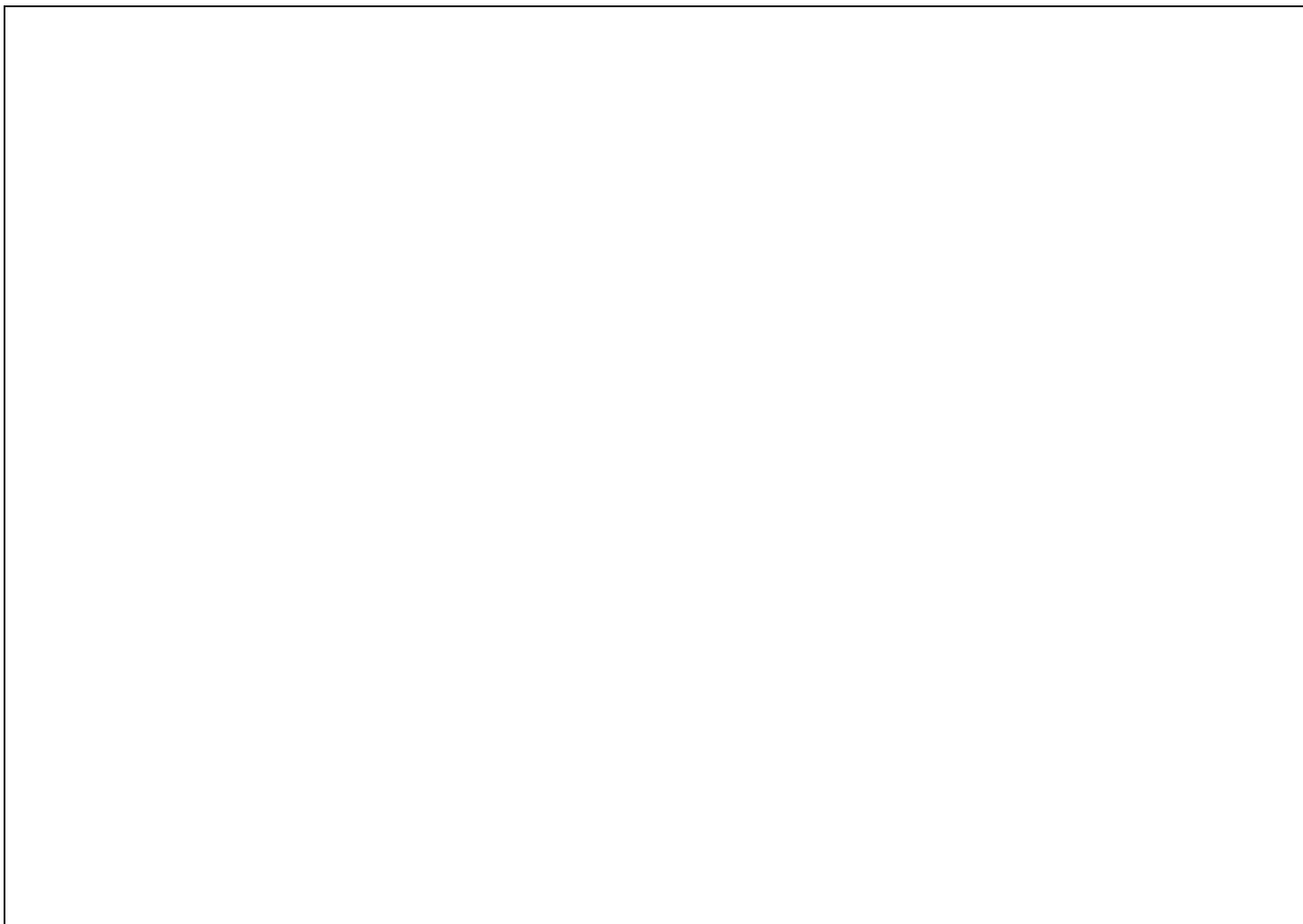
PROCESSO DE FABRICAÇÃO / ESTOCAGEM / CONTROLE DE QUALIDADE / TRANSPORTE



MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO, COM INDICAÇÃO DE CORES



PARECER TÉCNICO



ASSINATURA E CARIMBO DO ANALISTA

De acordo:

Proprietário/Responsável

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-qdo 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

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?)