

LOGOMARCA DA EMPRESA

ANEXO 2 - IIG 002/2021

1 - REQUERIMENTO

Ao Serviço de Inspeção do Paraná/Produtos de Origem Animal –SIP/POA da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná –Adapar

O Estabelecimento abaixo qualificado, através de seu representante legal e do seu responsável técnico, requer o registro do produto descrito neste formulário, para tanto concorda em acatar e aplicar as legislações vigentes para o produto. Declara ainda, que somente utiliza os ingredientes e os aditivos permitidos em legislações vigentes, sendo de sua inteira responsabilidade a realização de controles para que não ocorram desvios ou prejuízos ao consumidor. Estando ciente de que este processo de Registro de produto (formulário e documentos a ele anexados) deverão estar disponível e de fácil acesso ao Fiscal da Adapar/Gipoa no momento das fiscalizações.

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

2 - IDENTIFICAÇÃO

2.1 N° DO REG. NO SIP/POA <b>0000-X</b>	2.2 N° DE REGISTRO DO PRODUTO <b>0000/0000-X</b> N° do Registro de produto, preenchido e controlado pela empresa. (Portaria 211/2018)	2.3 AREA DE ATUAÇÃO / ESPÉCIE CARNE/SUÍNO/BOVINO/OVINO LEITE/BOVINO/OVINO ... PESCADO/PEIXE/CRUSTACEO.	2.4 COMERCIALIZAÇÃO 1- SISBI ( ) 2- ESTADUAL ( ) Indicar o âmbito de comercialização.
--------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

3 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

3.1 RAZÃO SOCIAL/PESSOA FÍSICA: Nome do estabelecimento ou pessoa física(ME), conforme certificado de registro da empresa no SIP/POA.		MATRIZ/EPP/ME/MEI/EIRELI Informar o formato jurídico da empresa ou porte *obrigatório anexar declaração da junta comercial atualizada)	
3.2 CNPJ ou CPF e CAD/PRO (DAP):		3.3 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: Classificação conforme art. 7º do Decreto 3005/2000 ou outro que vier a substituir	
3.4 ENDEREÇO:			
3.5 BAIRRO:	3.6 CEP:	3.7 MUNICÍPIO:	3.8 UF:
3.9 TELEFONE ( )		E-MAIL/SITE	

4 - IDENTIFICAÇÃO DE MARCAS DE TERCEIROS

4.1 RAZÃO SOCIAL: Preencher este campo quando o produto for produzido para terceiros.		4.2 CNPJ;	
4.3 ENDEREÇO:			
4.4 BAIRRO:	4.5 CEP:	4.6 MUNICÍPIO:	4.7 UF:
4.8 TELEFONE COM DDD		4.9 E-MAIL/SITE	

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL LEGAL	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	-------------------------------------	---------------------------------------

## LOGOMARCA DA EMPRESA

### 5 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

<b>1</b> ( ) Registro <b>2</b> ( ) Renovação do Registro	<b>3</b> ( ) Alteração de composição do produto <b>4</b> ( ) Alteração do processo de fabricação
-------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

### 6- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

<b>6.1 DENOMINAÇÃO DE VENDA</b> (Para Pescado – Nome Científico e Nome Comum)  A denominação de venda do produto deve corresponder a definida especificamente na legislação que regulamenta o produto ou no caso de produtos sem regulamentação é a que reflita o produto e conforme já definido anteriormente pelo DIPOA. As nomenclaturas presentes nos campos “Produto padronizado” ou “produto regulamentado” não são denominação de venda, mas sim para classificação do produto e direcionamento para o tipo de aprovação, se automática ou por análise. A denominação de venda deve corresponder exatamente à que será inserida no rótulo.  <b>Verificar atendimento a regulamento específico ou as recomendações dos trabalhos científicos anexados.</b>	<b>6.2 COMPLEMENTO DO NOME DO PRODUTO</b> (nome Comum )  Campo a ser preenchido para produtos com nomenclatura regional, cultural ou outro nome pelo qual o produto é popularmente conhecido, não coincidente com a denominação de venda. (Cracóvia, morcela branca, chouriço) Citar outros complementos para diferenciar produtos com a mesma denominação de venda, mas processo diferente (produtos fatiados, bifés, postas, orgânico, fonte, padronizado, etc.)
<b>6.3 PROCESSO TECNOLÓGICO DO PRODUTO</b> (ex. cozido, defumado, maturado etc)	<b>6.4 CONSERVAÇÃO DO PRODUTO</b> (resfriado, congelado...)
<b>6.5 NOME DE PRODUTOS PADRONIZADOS:</b> ( <a href="#">Relação de Produtos Padronizados - Disponível no Site da Adapar/Inspeção POA/Registro de Produtos</a> )	<b>6.6 CATEGORIA DO PRODUTO PADRONIZADO</b> ( <a href="#">Relação de Produtos Padronizados - Disponível no Site da Adapar/Inspeção POA/Registro de Produtos</a> )
<b>6.7 FINALIDADE DO PRODUTO</b> ( <b>consumo direto, uso institucional, etc</b> ) <b>Se for de uso institucional constar a informação no rótulo</b>	<b>6.8 MARCA DO PRODUTO:</b> <b>Conforme previsto no contrato social ou registro de marca (anexar registro de marca). Caso não haja registro da marca, apresentar declaração de responsabilidade pelo uso da marca assinada pelo responsável legal da empresa.</b>
<b>6.9 PRODUTO COM ATRIBUTOS ESPECÍFICOS</b> (Alegação Funcional/Saúde, Diet, Light, Orgânico, Caipira, Prêmios, Koscher, Halal, Dop, E Etc)  <b>ALIMENTOS ADICIONADOS DE INGREDIENTES FUNCIONAIS</b> (Isoflavonas, Proteínas de soja, Ácidos graxos ômega-3, Ácido a – linolênico, Catequinas, Licopeno, Luteína e Zeaxantina, Indóis e Isotiocianatos, Flavonóides, Fibras solúveis e insolúveis, Prebióticos - frutooligosacarídeos, inulina, Sulfetos, alílicos (alilsulfetos), Lignanas, Tanino, Estanóis e esteróis vegetais, Probióticos - Bífidobacterias e Lactobacilos), e que fazem menção dos mesmos nos rótulos, como: com fibra, contém probióticos, com ômega-3 etc.  <b>Atributo específico: o produto possui indicação para dietas especiais ou são adicionados de nutrientes essenciais (enriquecido, light, diet, sem lactose).</b>  <b>ALIMENTOS COM ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADES FUNCIONAIS OU DE SAÚDE (RDC 240/2018 ANVISA): DEVEM SER REGISTRADOS PREVIAMENTE NA ANVISA</b> , salvo aqueles cujas alegações são plenamente conhecidas pela comunidade científica, em que o nutriente seja intrínseco a sua composição em quantidades estabelecida para o atributo FONTE, e estarem vinculadas ao alimento de consumo habitual pela população (informe técnico 09/2004 – Anvisa).  <b>PRODUTOS COM ATRIBUTOS ESPECÍFICO DEVEM SER ANALISADOS E EMITIDO PARECER PELO FDA LOCAL</b>	

### 7 - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

7.1 MATÉRIA PRIMA / INGREDIENTES / ADITIVOS (SIMPLES)	QUANTIDADE (Kg ou L)	%	QTIDADE Legislação
Constar a Matéria prima em ordem decrescente de acordo com as quantidades.			

### AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL LEGAL	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	-------------------------------------	---------------------------------------

LOGOMARCA DA EMPRESA

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ex: Leite pasteurizado (origem SIF/SIP/SISBI)</li> <li>- Soro de leite, etc.</li> <li>- Pernil Suíno</li> <li>- Toucinho, etc.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Declarar que as matérias primas provém de SIF, SIP ou SISBI, quando for o caso. Empresas SISBI só podem receber de empresas SIF ou SISBI.</li> <li>• A água adicionada nos produtos cárneos deve ser informada em percentuais na lista de ingredientes no rótulo</li> <li>• Citar os ingredientes e aditivos em ordem decrescente de acordo com as quantidades.</li> <li>• Informar a função dos aditivos, nome completo e n° de INS.</li> <li>• Ao utilizar aromatizante como ingredientes informar a classificação deste aromatizante (natural, sintético, idêntico ao natural).</li> <li>• Produtos fracionados/fatiados constar: razão social da empresa produtora; n° de registro do produto no SIP/POA, SISBI ou SIF; lista de ingredientes. Anexar cópia do rótulo original.</li> <li>• Produtos cujo <u>ingrediente seja único</u> e que já sofreram alguma etapa de fabricação em outro estabelecimento, deverão constar os as mesmas informações dos fatiados, devendo ser anexada a ficha técnica da matéria prima constando as quantidades dos aditivos com limites máximos permitidos (exemplo pururuca, torresmo).</li> </ul>			
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

PREENCHER PARA INGREDIENTES COMPOSTOS (MIX E AROMAS)

- Ao utilizar misturas, todos os ingredientes que compõem a mistura devem ser declarados na tabela abaixo.
- Ex: Mistura de sais de cura para salsicha (contém: sal, amido – 3%, conservador nitrito de sódio (INS 250) – 4% e conservador nitrato de sódio (INS 251) – 6%).

TIPO DE INGRID.	NOME DO INGR.	UN. MEDIDA (kg)	% NO MIX	QTIDADE NA COMPOSIÇÃO	% NA COMP.	QTIDADE Legislação g/100g
MIX SAL CURA (0.1/100kg)	SAL (NaCl) não iodado	0.86	86	0.086	0.086	
	Nitrito de sódio INS 250	0.105	10.5	0.0105	0.0105	0.015
	Nitrato de sódio INS 251	0.035	3.5	0.0035	0.0035	
SUBTOTAL		1kg	100	0.1	0.1	0.015nitrito
AROMA FUMAÇA Rdc 26/2007	Amido de milho Sal Proteína vegetal hidrolisada Gordura vegetal Aroma natural de fumaça Corante INS 150d (caramelo)					

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL LEGAL	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	-------------------------------------	---------------------------------------

LOGOMARCA DA EMPRESA

	<b>Antiumectante INS 341iii(fosfato tricalcio)</b> <b>Realçador de sabor INS 621(Glutamato monossodico)</b>					
subtotal						
Corante – urucum Adicel - marca	<b>Óleo de Soja</b> <b>Urucum INS 160b</b> <b>Acidulante INS 330 – acido citrico</b> <b>Antioxidante INS 321(butil hidroxitolueno)</b>					0.002 (Norbixina-superfície)
subtotal						
<b>TOTAL (quantidade de todos os ingredientes e aditivos utilizados no produto)</b>					100,00%	
<b>7.2 CONTÉM:</b>						
Glúten	<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não	Corante	<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não	
Amarelo tartrazina	<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não	Aromatizante	<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não	
Fenilalanina	<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não	Lactose	<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não	
Ingrediente com origem transgênica	<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não	Alérgenos	<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não	

**8 – ESPECIFICAÇÕES DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO, CONTROLE DE QUALIDADE E PRAZO DE VALIDADE**

<p><b>8.1</b>  <b>DESCRIÇÃO DO PROCESSO</b> - Incluir desde a recepção até expedição do produto, informando em cada etapa do processo os tempos, temperaturas e como esses controles são realizados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Descrever o processo de fabricação de forma clara, detalhada e ordenada, abrangendo desde a obtenção ou recepção da matéria-prima, processamento contemplando tempo, temperatura, umidade e pressão (quando couber) dos processos tecnológicos utilizados, acondicionamento, armazenamento e conservação do produto, bem como as especificações que conferem as características distintivas do produto, o que inclui também informações necessárias sobre métodos de controle de qualidade e análises laboratoriais.</b></li> <li>• <b>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</b></li> <li>• <b>.Constar o preparo das tripas, dos ingredientes/aditivos, da salmoura, etc.</b></li> </ul>
<p><b>8.2 Incluir fluxograma do processo de fabricação (em caixilho). Constar o tempo em que o produto permanece em cada um dos setores e temperatura do produto e ambiente.</b></p>

**9– NATUREZA E PROPRIEDADE DO PRODUTO**

<p>9.1 Informar as análises que serão realizadas e os padrões físico químicos e microbiológicos que irão atender. – disposto no</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**AUTENTICAÇÃO**

DATA	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL LEGAL	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	-------------------------------------	---------------------------------------

## LOGOMARCA DA EMPRESA

RTIQ ou definir as características do produto sem RTIQ conforme embasamento científico ou regulamento do país de origem. Citar o prazo de validade. Envolução utilizado. Forma do produto.

- **Características físico-químicas do produto a ser produzido pela empresa.**
- **Forma do produto quando previsto em regulamento específico (queijos).**
- **Para produtos embutidos constar envoltório utilizado. Para envoltório de origem animal constar que é oriunda de empresa registrada no SIP, SISBI ou SIF**
- **Para produtos cárneos que contenham em sua composição níveis acima de de 150 ppm de nitrito ou 150 ppm para combinações de nitrito com nitrato, ou ainda, 300 ppm de nitrato, constar neste campo que no produto final, logo depois de embalado, os níveis residuais máximos de nitrito/nitrato, expressos em nitrito de sódio, atendem o previsto na IN 272/2019 do MAPA.**
- **Produto sem RTIQ – Para análise, seguir as diretrizes do MAPA. Os parâmetros microbiológicos serão os definidos na IN 60/2020 ou aqueles definidos em legislação específica para o produto. Os parâmetros físico químicos serão definidos pela referência bibliográfica, os quais deverão ser informados neste item, relacionando os tipos de análises que serão realizadas e os parâmetros adotados (ex. pH 4,5 ). A empresa deverá considerar os parâmetros discutidos nas referências, adotando aquele que mais se parecer com o seu produto, considerando a matéria prima, ingredientes e processo de fabricação utilizado. Para os produtos que forem anexados RTIQ do país de origem (os produtos “Tipo”), deverão ser similares ao previsto em seu regulamento, diferindo pela produção em nosso país e pelos aditivos utilizados que devem ser aqueles previstos na IN 272/2019 – Anvisa.**
- **“Destinado para fins industriais”, “Proibida venda no varejo”, etc.**
- **Produtos cuja temperatura de conservação seja ambiente – descrever os controles que garantam a inocuidade do produto até o final de sua validade se mantido sob o método de conservação indicado.**

10 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM (A embalagem primária deve ser de material aprovado para contato direto com alimentos).

### 10.1 MATERIAL DAS EMBALAGEM

PRIMÁRIA: \_\_\_\_\_

SECUNDÁRIA: \_\_\_\_\_

TERCIÁRIA: \_\_\_\_\_

10.2 DESCRIÇÃO DOS SISTEMAS DE EMBALAGEM (manual/automática, vácuo, equipamentos utilizados, documentos que acompanham etc).:

- **Descrever o sistema de embalagem e rotulagem: sistema manual – descrição do procedimento ou sistema automático – descrição dos equipamentos utilizados.**
- **Obs.: Anexar ao processo ficha técnica da embalagem primária.**
- **As embalagens que não ficarão expostas ao consumidor final, utilizadas somente para armazenamento e transporte não serão registradas, desde que o produto acondicionado apresente rotulagem com todas as informações obrigatórias e esteja devidamente registrado. No entanto, essas embalagens deverão apresentar, no mínimo a denominação de venda, dados do fabricante (razão social e endereço), carimbo do SIP/POA, conservação do produto, data de produção / fabricação e prazo de validade.**

11 CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO

### AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL LEGAL	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	-------------------------------------	---------------------------------------

## LOGOMARCA DA EMPRESA

11.1 Material e produtos utilizado na confecção de rótulos: **Rótulos Internos e sua impressão devem ser de material próprio para contato com alimento)**

Tamanho: (largura x comprimento):

CORES:

Tipo de rótulo- impressão direta na embalagem ( ) autocolante ( ) Etiqueta interna ( ) Gravado em relevo no prod. ( )

Outros: \_\_\_\_\_

### 12- QUANTIDADE e FORMA DE INDICAÇÃO

12.1 QTDE DE PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE DE MEDIDA(Kg, L)

1- **Quantidade acondicionada na embalagem primária:** Informar quantidade(s) aproximada(s). Não será aceito informação imprecisa como peso variável ou deve ser pesado em presença do consumidor.

2- **Peso da embalagem:**

3- **Quantidade acondicionada na embalagem secundária:**

12.2 DATA DE VALIDADE E LOTE

1- Local: **vide tampa, fundo da embalagem, etc.**

2 - Tipo de aplicação: **Carimbo, etiqueta, etc.**

3 - Forma de Indicação de data validade e lote: **Lote: dd/mm/AA, ddhhaa, etc**

4 -Val: dd/mm/aa: **o prazo de validade do produto. Este prazo é definido e de responsabilidade da empresa, mas pode ser questionado pelo FDA responsável pela avaliação e registro do produto**

12.2 IDENTIFICAÇÃO DE LOTE

**Ex: o controle de lote é realizado por dia, por turno, por máquina de envase, ou outro sistema desenvolvido pela empresa.**

### 13 DADOS DO RÓTULO

13.1 DESCRIÇÃO DAS INFORMAÇÕES DO RÓTULO (DESCRIÇÃO DEVE ATENDER A in 22/2005, E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES (ANVISA, INMETRO, GLUTEN, LACTOSE E ALÉRGENOS, ETC.)

**Constar separadamente as informações de embalagens primárias e secundárias;**

- **se o conteúdo da embalagem tiver um peso superior a 5 kg, deverá constar na rotulagem uma das seguintes expressões: PROIBIDA A VENDA FRACIONADA, PRODUTO DESTINADO AO MERCADO INSTITUCIONAL, USO EXCLUSIVAMENTE PARA FINS INDUSTRIAIS OU OUTRA, conforme o caso. Ex.: ovo líquido envasado em balde de 20 litros.**
- **As embalagens que não ficarão expostas ao consumidor final, utilizadas somente para armazenamento e transporte não serão registradas, desde que o produto acondicionado apresente rotulagem com todas as informações obrigatórias e esteja devidamente registrado. No entanto, essas embalagens deverão apresentar, no mínimo a denominação de venda, dados do fabricante (razão social e endereço), carimbo do SIP/POA, conservação do produto, data de produção / fabricação e prazo de validade.**
- **Rotulagem nutricional frontal obrigatória– ver RDC 429/2020 e IN 75/2020.**

### 14 – ARMAZENAMENTO DO PRODUTO PRONTO

14.1 DESCRIÇÃO

1- Local de Armazenamento: **(Ex. CAMARA DE EXPEDIÇÃO/ CAMARA 01ETC.)**

2 - Forma de Armazenamento:

3 - Temperatura do Local de Armazenamento: \_\_\_\_ °C. Caso o produto seja armazenado em temperatura ambiente, constar a temperatura máxima de conservação.

### AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL LEGAL	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	-------------------------------------	---------------------------------------

## LOGOMARCA DA EMPRESA

4 - Temperatura do produto:

**Obs. Produtos cozidos conservados a temperatura ambiente deve apresentar respaldo para garantir a inocuidade do produto até o final do prazo de validade.**

### 15 - TRANSPORTE DO PRODUTO

#### 15.1 DESCRIÇÃO

1 - Meio de transporte:

2 - Condições de transporte:

3 - Forma de acondicionamento:

4 - Temperatura de conservação do produto:

### 16 - DOCUMENTOS ACOMPANHANTES

#### 16.1 – RELACIONAR (conforme Portaria 211/2018)

( ) Parecer do Responsável Técnico sobre uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde, quando existirem tais alegações no rótulo/embalagem, para aqueles produtos que se enquadram no informe técnico da Anvisa 09/2004. Os demais devem ter autorização ou registro na Anvisa, antes da aprovação pela Adapar.

( ) Fichas técnicas de ingredientes, aditivos, embalagens, entre outros, quando cabível.

( ) Documentos que visam respaldar produtos sem regulamentação técnica.

( ) Rótulo – reprodução fidedigna e legível do rótulo, em suas cores originais, com indicação de suas dimensões e do tamanho dos caracteres das informações obrigatórias do rótulo;

( ) Declaração de atendimento ao RTIQ e percentual permitido de aditivos no produto final, citando o tipo de legislações e seus números. Para produtos sem RTIQ, declarar que o processo industrial obedece, na íntegra, os procedimentos aprovados para a fabricação apresentado na bibliografia científica apresentada.

( ) Base científica para assegurar a qualidade e inocuidade de produtos sem RTIQ;

( ) Demais documentos que visam respaldar sistemas de produção específicos (orgânico, caipira), utilização de selos de qualidade, produtos diferenciados, etc.

( ) Documentos de exigência legal: Registro de marca, Declaração de responsabilidade sobre o uso da marca, Autorização para o uso da marca de terceiro registrado em cartório.

( ) comprovante de pagamento da taxa de registro de produtos

( ) Declaração da Junta Comercial para comprovação do Porte da Empresa (ME/MEI) ou Número da DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf

### AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL LEGAL	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO