



ADAPAR

Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL SIP/POA
FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS

Nº PROTOCOLO

PROTOCOLO GERAL DO ESTADO

Processo de registro de produto que já está protocolado: preencher o número do protocolo para que o formulário seja anexado ao processo.

ÁREA DE ATUAÇÃO

Matéria-prima principal: Carne, Leite, Ovos, Pescados e Mel

NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

Conforme item 5 do formulário.

ANEXO 2 – IIG 008/2019

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – MODELO ORIENTATIVO

1- IDENTIFICAÇÃO

1.1 Nº SIP/POA DO ESTABELECIMENTO 0000-X	1.2 Nº DE REGISTRO DO PRODUTO 0000/0000-X Nº do Registro de produto, preenchido e controlado pela empresa. (Portaria 211/2018)	1.3 DATA DE ENTRADA NO SIP/POA Será considerada a data do protocolo e para os produtos com RTIQ, será também a data de registro.	1.4 COMERCIALIZAÇÃO 1- SISBI () 2- ESTADUAL () Indicar o âmbito de comercialização.
--	---	---	---

2 - REQUERIMENTO

Ao Serviço de Inspeção do Paraná /Produtos de Origem Animal – SIP/POA
O Estabelecimento abaixo qualificado, através do seu representante legal e do seu responsável técnico, requer o atendimento da solicitação especificada neste documento, para tanto concorda em acatar e aplicar as legislações vigentes para o produto em abaixo nominado.

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.			
3.2 CNPJ ou CPF e CAD/PRO:		3.3 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: Classificação conforme art. 7º do Decreto 3005/2000 ou outro que vier a substituir	
3.4 ENDEREÇO:		TELEFONE DE CONTATO: ()	
3.5 BAIRRO:	3.6 CEP:	3.7 MUNICÍPIO:	3.8 UF:

4 IDENTIFICAÇÃO DE MARCAS DE TERCEIROS

4.1 RAZÃO SOCIAL/PESSOA FÍSICA: Preencher este campo quando o produto for produzido para terceiros.		4.2 CNPJ/CPF:	
4.3 ENDEREÇO/TELEFONE DE CONTATO:			
4.4 BAIRRO:	4.5 CEP:	4.6 MUNICÍPIO:	4.7 UF:

5 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

5.1 SOLICITAÇÃO			
1 () Registro	2 () Renovação do Registro	3 () Alteração de composição do produto	4 () Alteração do processo de fabricação

6 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

6.1 NOME DO PRODUTO: 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. Verificar atendimento a regulamento específico ou as recomendações dos trabalhos científicos anexados.	6.1.1 COMPLEMENTO DO NOME DO PRODUTO 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, queijo de porco) Citar outros complementos para diferenciar produtos com a mesma denominação de venda, mas processo diferente (produtos fatiados, bifés, postas, orgânico, fonte, padronizado, etc.)
6.2 PRODUTO POSSUI INFORMAÇÕES ADICIONAIS: ALIMENTOS ADICIONADOS DE INGREDIENTES FUNCIONAIS (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 - frutooligossacarídeos, inulina, Sulfetos, alílicos (alilsulfetos), Lignanas, Tanino, Estanóis e esteróis vegetais, Probióticos - Bifidobacterias e Lactobacilos), e que fazem menção dos mesmos nos rótulos, como: com fibra, contém probióticos, com ômega-3 etc. Atributo específico: o produto possui indicação para dietas especiais ou são adicionados de nutrientes essenciais (enriquecido, light, diet, sem lactose).	

AUTENTICAÇÃO

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



SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL SIP/POA
FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS

Nº PROTOCOLO

PROTOCOLO GERAL DO ESTADO

Processo de registro de produto que já está protocolado: preencher o número do protocolo para que o formulário seja anexado ao processo.

ÁREA DE ATUAÇÃO

Matéria-prima principal: Carne, Leite, Ovos, Pescados e Mel

NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

Conforme item 5 do formulário.

ALIMENTOS COM ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADES FUNCIONAIS OU DE SAÚDE (RDC 240/2018 ANVISA): DEVEM SER REGISTRADOS PREVIAMENTE NA ANVISA, 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).

6.3 MARCA / NOME FANTASIA:

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.

7 - CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM (A embalagem primária deve ser de material aprovado para uso em alimentos).

7.1 ROTULO:

1 () Impresso 2 () Gravado a quente 3 () Etiqueta Interna 4 () Etiqueta Externa 5 () Gravado em relevo

7.2 EMBALAGEM (**tripa não é considerado embalagem primária**)

PRIMÁRIA: 1 () Papel 2 () Plástica 3 () Vidro 4 ()

SECUNDÁRIA: 1 () Papel/Papelão 2 () Plástico 3 () Caixa Plástica 4 ()

8 - QUANTIDADE / FORMA DE INDICAÇÃO

8.1 QTDE DE PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE DE MEDIDA

1-Quantidade acondicionada na embalagem primária: **Não será aceito informação imprecisa como peso variável ou deve ser pesado em presença do consumidor. Colocar a faixa de variação.**

2-Peso da embalagem:

3-Quantidade acondicionada na embalagem secundária:

8.2 DATA DE FABRICAÇÃO 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 de fabricação, validade e lote: **Fab/Lote: dd/mm/aa**

Val: dd/mm/aa

9 – IDENTIFICAÇÃO DE LOTE

9.1 DESCREVER COMO É FEITA A IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

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

10 - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

10.1 MATÉRIA PRIMA – INGREDIENTES – ADITIVOS (nº. registro no Órgão competente)	Kg ou L	%
<ul style="list-style-type: none"> Constar a Matéria prima em ordem decrescente de acordo com as quantidades. Ex: Leite pasteurizado Soro de leite, etc. Pernil Suíno Toucinho, etc. Declarar que as matérias primas provêm de SIF, SIP ou SISBI, quando for o caso. Empresas SISBI só podem receber de empresas SIF ou SISBI. Informar adição de água, quando a quantidade for acima de 3%, colocar no painel principal do rótulo. Citar os ingredientes e aditivos em ordem decrescente de acordo com as quantidades. Ao utilizar misturas, todos os ingredientes que compõem a mistura devem ser declarados. 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%). Ao utilizar aditivo ou misturas de aditivos que possuem obrigatoriedade de registro junto à ANVISA, informar o nº de registro do aditivo ou mistura de aditivos ou que o aditivo está dispensado de registro ou isento. 	<p>Uma vez escolhido uma unidade de peso para os ingredientes. Por exemplo: se o primeiro ingrediente for lançado em gramas, todos demais os ingredientes deverão ser inseridos em grama, não será permitida a inserção de litros ou quilos. Assim, a empresa deve converter todos os ingredientes para a mesma unidade de medida..</p>	

AUTENTICAÇÃO

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



ADAPAR

Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL SIP/POA
FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS

Nº PROTOCOLO

PROTOCOLO GERAL DO ESTADO

Processo de registro de produto que já está protocolado: preencher o número do protocolo para que o formulário seja anexado ao processo.

ÁREA DE ATUAÇÃO

Matéria-prima principal: Carne, Leite, Ovos, Pescados e Mel

NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

Conforme item 5 do formulário.

- Informar a função dos aditivos, nome completo e nº de INS.
- Ao utilizar aromatizante como ingredientes informar a classificação deste aromatizante (natural, sintético, idêntico ao natural).
- Produtos fracionados/fatiados constar: razão social da empresa produtora; nº de registro do produto no SIP/POA, SISBI ou SIF; lista de ingredientes. Anexar cópia do rótulo original.

10.2 CONTÉM:

Glúten	() sim	() não
Amarelo tartrazina	() sim	() não
Fenilalanina	() sim	() não
Ingrediente com origem transgênica	() sim	() não
Corante	() sim	() não
Aromatizante	() sim	() não

TOTAL
Indicar

100,00%

11 - PROCESSO DE FABRICAÇÃO

11.1 DESCRIÇÃO DO PROCESSO E FLUXOGRAMA (EM CAIXILHO) - Incluir desde a recepção até expedição do produto.

- **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, condicionamento, 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.**
- **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**
- **Constar o preparo das tripas, dos ingredientes/aditivos, da salmoura, etc.**
- **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.**

11.2 RELACIONAR OS ELEMENTOS DE INSPEÇÃO DO PROGRAMA DE AUTOCONTROLES QUE ESTÃO IMPLANTADOS

12 - NATUREZA E PROPRIEDADE DO PRODUTO

12.1 Informação referente a natureza, qualidade e propriedade do produto – Atender o disposto no RTIQ ou definir as características do produto sem RTIQ com embasamento científico. Citar o prazo de validade. Envoltório 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 51/06 do MAPA.**
- **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.**
- **“Destinado para fins industriais”, “Proibida venda no varejo”, etc.**

13 - SISTEMA DE EMBALAGEM E ROTULAGEM

13.1 DESCRIÇÃO

- **Constar especificação do material utilizado na fabricação da embalagem primária, secundária e se for o caso terciária.. Para produtos a granel constar a utilização de lacres acompanhado de guia de transito ou certificado sanitário.**
- **Descrever o sistema de embalagem e rotulagem: sistema manual – descrição do procedimento ou sistema automático –**

AUTENTICAÇÃO

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



SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL SIP/POA
FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS

Nº PROTOCOLO

PROTOCOLO GERAL DO ESTADO

Processo de registro de produto que já está protocolado: preencher o número do protocolo para que o formulário seja anexado ao processo.

ÁREA DE ATUAÇÃO

Matéria-prima principal: Carne, Leite, Ovos, Pescados e Mel

NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

Conforme item 5 do formulário.

descrição dos equipamentos utilizados.

- **Constar separadamente as informações de embalagens primárias e secundárias;**
- **Obs.: Anexar ficha técnica da embalagem primária.**
- Constar o material utilizado para fabricação do rótulo. Estar descrito a forma de identificação do produto ao consumidor final (ex.: uso de etiquetas internas, adesivas, embalagens impressas, etc.), bem como a forma de identificação das embalagens secundárias e terciárias, se for o caso.
- 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.*

14 – ARMAZENAMENTO DO PRODUTO PRONTO

14.1 DESCRIÇÃO:

1- Local de Armazenamento:

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.

4 - Temperatura do produto:

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. Para produtos fatiados ou fracionados, quando não existir fichas técnicas, poderá ser aceito cópia do rótulo do produtos.

() 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.

() comprovante de pagamento da taxa de registro de produtos

() 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.

AUTENTICAÇÃO

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