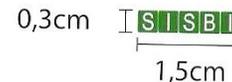
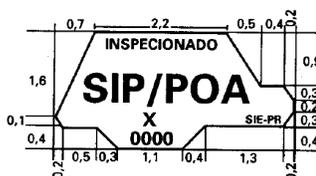


1. **CROQUI:** Legível, em cores reais e em escala.
2. **MARCA:** Uso do símbolo® implica em registro, logo certificado do INPI deve estar presente no processo. Caso contrário, anexar declaração de responsabilidade sobre o uso da marca. Verificar se coincide com o item 6.2 do formulário de registro. Para marca de terceiros verificar se coincide com a autorização para uso de marca de terceiro registrado em cartório.
3. **ILUSTRAÇÕES:** Deverá ser previsto próxima a imagem expressões para não induzir o consumidor a erro. Ex.: Imagem meramente ilustrativa, sugestão para servir ou afins.
4. **SELO PRÓPRIO SOBRE IMPLANTAÇÃO DE BPF:** Não é permitido a inserção de emblema ou selo da própria empresa sobre a implantação do programa de BPF.
5. **ESPECIAL, PREMIUM:** Não é permitido o uso de expressão "tradicional" (que não seja para diferenciar sabores), original, especial, premium, mais, melhor qualidade, saudável, etc. sem justificativa.
6. **FALSA IMPRESSÃO:** É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos (art. 801 do RIISPOA).
7. **NOME DO PRODUTO:** Atender ao previsto nos RTIQs e verificar se coincide com o informado no item 6.1 do formulário de registro. O nome deve ser apresentado em destaque e não deverá ser inferior a 1/3 da maior inscrição do rótulo, incluindo-se a marca. Indicado com caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. Poderão constar palavras ou frases adicionais com respeito à natureza e condições do produto as quais devem estar juntos ou próximos da denominação de produto (item 6.1 C, da IN 22/05 – MAPA). Ex.: Tipo de Cobertura, forma de apresentação, condição ou tratamento – RESFRIADA, CONGELADA, COM PIMENTA, TEMPERADA ETC.
8. **IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM:** Constar minimamente Razão Social, Classificação (Art. 7º do Dec. 3005/00 – RESIP), CNPJ/CPF ou CAD/PRO e endereço completo com CEP e telefone. Deve ser precedida por uma das expressões: FABRICADO EM ou PRODUZIDO POR (Item 6.4 da IN 22/05 – MAPA). Verificar se essas informações correspondem aos descritos no formulário.
9. **SAC:** A implantação do SAC deverá obedecer ao Decreto Federal 6523/08, onde há determinação sobre a gratuidade e período de atendimento.
10. **LISTA DE INGREDIENTES:** Indicada em ordem decrescente (coincidir ao item 10 do formulário de registro). **ATENÇÃO PARA DECLARAR ÁGUA NESTA LISTAGEM.** Os aditivos alimentares serão declarados no final e devem constar função principal e seu nome ou número INS (Sistema Internacional de Numeração). Quando houver mais de um aditivo com mesma função, pode-se agrupá-los mencionando um em continuação ao outro (itens 5 e 6.2.3 da IN 22/05 – MAPA). Ex.: Conservadores nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). Atenção Corante tartrazina (INS 102) declarar necessariamente por extenso (RDC 340/02 – ANVISA) e confrontar com item 10.2 do formulário de registro. Verificar se essa informação corresponde ao descrito no formulário.
11. **DATA DE FABRICAÇÃO:** Informar por meio de DD/MM/AA (art. 797 do RIISPOA) e a identificação do **LOTE** pode ser utilizada junto à fabricação. Ex.: DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE (item 6.5.3 da IN 22/05). O lote pode ser expresso através do código "L" (verificar o previsto no item 9 do formulário de registro).
12. **PRAZO DE VALIDADE:** Normalmente em DD/MM/AA, mas se pode informar DD/MM para produtos com prazo de validade não superior a 3 meses. Pode-se utilizar MM/AAAA para produtos com prazo de validade superior a 3 meses. Vencimento em DEZEMBRO se permite utilizar a expressão FIM DE (Ano). O termo prazo de validade pode ser substituído pelas expressões: consumir antes de, válido até, validade, Val., vencimento, vence, Venc. e vto (item 6.6.1 B e C da IN 22/05 – MAPA).
13. **CHANCELA:** Atenção às dimensões previstas no Art. 68 do Dec. 3005/00 – RESIP e seus incisos (chancela SIP/POA). Deve ser mantida a exata proporção e os dizeres da chancela. **LOGOMARCA:** A identificação dos produtos de estabelecimentos aderidos ao SISBI, obedecerá ao modelo de logomarca definido pela IN 2/2009 - MAPA. Deverá estar localizado junto a chancela do SIP/POA.



- 14. NÚMERO DE REGISTRO:** Verificação da frase de registro “Registro na Agência de Defesa Agropecuária do Paraná – ADAPAR – SIP/POA sob nº 0000/0000-X”.
- 15. EFEITOS E PROPRIEDADES MENCIONADAS:** Não permitir atribuições que os produtos não possuam ou não possam ser demonstradas (item 3.1 B, da IN 22/05 – MAPA). Ex.: Qualidade Incomparável, Mais saudável ou afins.
- 16. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO:** Para produtos resfriados informar temperatura máxima e mínima, utilizando terminologia “Mantenha resfriado de X°C a X°C”. No caso de produtos congelados, a terminologia utilizada é “Mantenha congelado a - X° ou mais frio”. Para produtos conservados em temperatura ambiente indicar a temperatura máxima de conservação do produto em temperatura ambiente.
- 17. CONDIÇÕES ESPECIAIS DE CONSERVAÇÃO:** Para estes tipos de produtos devem ser incluídas na rotulagem as precauções para manutenção das características normais. Ex.: Após aberto manter em refrigeração na geladeira e consumir em X dias, manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz em temperatura de no máximo X°C, uma vez descongelado não recongele o produto, após descongelamento na embalagem válido por X dias se conservado a temperatura máxima de X°C e respeitando a validade máxima prevista na rotulagem etc. (item 6.6.2 da IN 22/05 – MAPA).

Em particular para os produtos congelados, cujos prazos de validade variam segundo a temperatura de conservação doméstica, deve ser indicado o prazo de validade para cada temperatura. Ex.: Tabela de Conservação (item 6.6.2 da IN 22/05 – MAPA).

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR ATÉ	
TEMPERATURA	VALIDADE (Embalagem Fechada)
- 18°C (freezer)	XX DIAS
- 4°C (congelador)	XX DIAS
4°C (refrigerador)	XX DIAS

**18. INDICAÇÃO QUANTITATIVA:**

- a. Para produtos padronizados expressos em Volume, Conteúdo ou Peso Líquido, atenção às tabelas I, II, e III da Portaria 157/02 – INMETRO (altura dos algarismos), assim como informação necessária de Peso Líquido e Peso Drenado em produtos que apresentam duas fases (sólida e líquida).
- b. A Portaria 153/08 do INMETRO determina a padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos acondicionados para:

PRODUTO	CONTEÚDOS LÍQUIDOS PADRONIZADOS	CONTEÚDOS LIVRES
FILÉ DE PESCADO CONGELADO	500 g – 800 g – 900 g – 1 kg	Abaixo de 500 g e acima de 1 kg
LEITE LÍQUIDO DE ORIGEM ANIMAL, EXCETUANDO OS SABORIZADOS	250 ml – 500 ml – 750 ml – 1 L	Abaixo de 250 ml e acima de 1 L
MANTEIGAS	100 g – 200 g – 250 g – 500 g – 1 kg	Abaixo de 100 g e acima de 1 kg

- c. Produtos cárneos (embutidos ou não, frescos, secos, salgados, curados e crus ou cozidos), pré acondicionados, devem trazer a indicação da quantidade líquida, em caráter obrigatório, no ponto de venda ao consumidor. Os produtos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter seu peso líquido indicado mediante a utilização de etiqueta adesiva no ponto de venda ao consumidor final. Para fins de viabilização, o fabricante ou acondicionador deverá informar o peso de embalagem utilizada no produto em comercialização. Para produtos sujeitos a perda de peso por desidratação, desde que comercializados em envoltórios primários e identificados por "cintas, anéis e etiquetas", quando a legislação permitir, deverão ser pesados em presença do consumidor (Portaria 19/97 - INMETRO). No ponto de venda, atender a Portaria 144/05 - INMETRO.
- d. Para queijos e requeijões que não possam ter suas quantidades padronizadas e/ou que possam perder peso de maneira acentuada, deverão obrigatoriamente, trazer nos rótulos a indicação "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", de forma bem visível e distinta das demais informações, indicando ainda, nas mesmas proporções, o peso da embalagem, em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM". Portaria 25/86 – INMETRO.
- e. Para pescados congelados embalados com peso líquido superior a 5 Kg, cujo produto seja destinado ao fracionamento e reembalagem antes da sua comercialização ao consumidor final, constar o Peso Líquido (peso efetivo do pescado congelado, excetuando-se o peso da embalagem e do glaciamento) e o Peso Bruto (peso total do produto, incluindo-se o peso da embalagem e glaciamento). Ofício Circular 26/2010 do MAPA.

19. **PESO DA EMBALAGEM:** Expresso em X g (gramas) Port. 25/86 - INMETRO, Port. 19/97 - INMETRO.
20. **EMBALAGEM COM PESO SUPERIOR A 5 KG :** deverá constar na rotulagem uma das expressões: Proibida a venda fracionada, Produto destinado ao Mercado Institucional ou Uso exclusivamente para fins industriais.
21. **TABELA NUTRICIONAL:** Não obrigatória para carnes *in natura* e rótulos com dimensões iguais ou menores a 100 cm<sup>2</sup>. Modelos determinados pela RDC 360/03 – ANVISA e devem constar minimamente valores de: Valor Energético (Kcal/KJ), Carboidratos (g), Proteínas (g), Gorduras totais (g), Gorduras saturadas (g), Gorduras trans (g), Fibra Alimentar (g) e Sódio (mg). A RDC 359/03 – ANVISA define as medidas caseiras e porções desta rotulagem nutricional. A informação nutricional complementar opcional refere-se à declaração de propriedades nutricionais prevista na RDC 54/02 – ANVISA.
22. **PRESENÇA DE GLÚTEN:** Verificar expressão obrigatória de contém ou não contém Glúten (Lei Federal 10674/03) em destaque, nítidos e de fácil leitura. Confrontar com informação do item 10 do formulário de registro.
23. **TRANSGÊNICOS:** Verificar item 10 do formulário de registro e havendo ingrediente de origem transgênica, a rotulagem deve apresentar símbolo previsto na Portaria Federal 2658/03 e informações do item 3.1 da IN INTERMINISTERIAL 01/04. e Decreto Federal 4680/03.
24. **AROMATIZANTES:** As expressões dos Aromatizantes no rótulo seguem a tabela abaixo definida pelo Informe Técnico 26/07 – ANVISA:

FINALIDADE DO AROMA	CLASSIFICAÇÃO DO AROMA	DESIGNAÇÃO OU PAINEL PRINCIPAL	PAINEL PRINCIPAL
Definir/Conferir sabor a um alimento	Natural Artificial Idêntico ao Natural	Sabor ..... Sabor artificial de ... Sabor .....	Contém aromatizante Aromatizado artificialmente Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou reconstituir sabor ao alimento	Natural Artificial Idêntico ao Natural	Nome do produto Nome do produto Nome do produto	Contém aromatizante Aromatizado artificialmente Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor não específico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme item 6.2.4 da RDC 259/02 – ANVISA.		

\*Mistura de aromatizantes seguir item 2.4 da RDC 2/07 – ANVISA

25. **TAMANHO DE LETRAS E NÚMEROS:** Não poderá ser inferior a 1 mm (item 8 da IN 22/05 – MAPA). Para expressões em que o destaque é obrigatório, entende-se por destaque "aquilo que ressalta uma advertência, frase ou texto. Quando feito por escrito, deverá manter fonte igual ao texto informativo de maior letra excluindo a marca, em caixa alta e em negrito, quando deverá ser feito de forma clara e legível".
26. **PREPARO E INSTRUÇÕES DE USO:** Quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de uso, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto (item 6.7.1 da IN 22/05 – MAPA).
27. **INDÚSTRIA BRASILEIRA:** Expressão em local visível, conforme Art. 43 da Lei Federal 4502/64 e item 11 do art. 796 do RIISPOA.
28. **GORDURA VEGETAL:** Na adição deste ingrediente, indicar abaixo do nome do produto, em negrito e caixa alta, **CONTÉM GORDURA VEGETAL** (item 9 da IN 22/05 – MAPA).
29. **ROTULAGEM FACULTATIVA:** Os rótulos podem constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios (item 7.1 da IN 22/05 – MAPA).
30. **RÓTULOS PEQUENOS:** PAINEL principal inferior a 10 cm<sup>2</sup> poderão ficar isentas dos requisitos obrigatórios, com exceção no mínimo, da denominação de venda e marca do produto (item 9 da IN 22/05 – MAPA).