DECRETO N° 2.867, DE 17 DE ABRIL DE 2013.

REGULAMENTA AS NORMAS TÉCNICAS PARA ROTULAGEM E CARIMBAGEM DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL JUNTO AO SIM, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Renato Raupp Ribeiro, Prefeito Municipal de Glorinha, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 55, inciso VI da Lei Orgânica do Município, e de acordo a Lei n° 932/2007 e com o Decreto nº 2.861/2013,

DECRETA:

Art. 1º - Ficam regulamentadas as NORMAS TÉCNICAS PARA ROTULAGEM E CARIMBAGEM DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL junto ao SIM, conforme consta no Anexo Único deste Decreto.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º - Revogam-se todas as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA – RS, em 17 de abril de 2013.

Renato Raupp Ribeiro
Prefeito Municipal

Eduardo dos Santos Pires
Sec. Mun. de Agricultura, Indústria,
Comércio e Meio Ambiente

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

Luciana Soares Raupp
Sec. Mun. Administração e Planejamento

ANEXO ÚNICO

NORMAS TÉCNICAS PARA ROTULAGEM E CARIMBAGEM DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

I - CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

O número e o registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha substituir, com a palavra "INSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da inspeção municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

1- A sigla SIM traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".

2- O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da Secretaria da Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

O carimbo oficial do SIM de Glorinha terá 6,0cm de comprimento por 3,5cm de altura, A palavra inspecionado na porção superior interna. A abreviatura de Serviço de Inspeção Municipal (SIM) na porção central e a designação do nº de Registro “000” e o nome do município “Glorinha - RS” na porção inferior interna.

II - MODELOS

Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM obedecerão às seguintes especificações (Art. 134 - DECRETO Nº 39.688 DE 30 AGOSTO DE 1999 Regulamenta a Lei nº 10.691, de 09 de janeiro de 1996).

I - MODELO 1:
a) forma: elíptico
b) dimensões: 6,0cm de comprimento por 3,5cm de altura;
c) dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro, em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do circulo; em baixo as iniciais "SIM” , que acompanham a curva inferior do círculo;

d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça).No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializados inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

II - MODELO 2:
a) forma: circular;
b) dimensões: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro;
c) dizeres: número do registro do estabelecimento no centro; em cima a palavra “INSPECIONADO” que acompanha a curva superior do círculo; em baixo as iniciais "SIM" que acompanham a curva inferior do círculo;
d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne utilizado na alimentação humana. Utilizados também para carimbar embalagens de miúdos.

III - MODELO 3:
a) forma: circular;
b) dimensões: 1,5 cm (um e meio centímetros) de diâmetro;
c) dizeres: idênticos ao modelo 2;
d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne utilizado na alimentação humana para produtos com menos de 1 Kg.

IV - MODELO 4:
a) forma: elíptico no sentido horizontal;
b) dimensões: 7x6 cm (sete por seis centímetros);
c) dizeres: idênticos ao modelo 2;
d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes de bovinos, bubalinos, ovinos e suínos.

V - MODELO 5:
a) forma: elíptica no sentido horizontal;
b) dimensões: 3 x 2 cm (três por dois centímetros);
c) dizeres: idênticos ao modelo 2;
d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes em cortes e embalagens menores (exceto de aves), pescado, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros.

VI- MODELO 6:
a) forma: elíptico no sentido horizontal;
b) dimensões: 1,5 x 1 cm (um e meio por um centímetro);
c) dizeres: idêntico ao modelo 2;
d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados litografados ou impressos em embalagens) de carnes em cortes e embalagens menores (exceto aves), pescados, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelhas e outros. Para produtos com menos de 500 g.

VII - MODELO 7:
a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando gravados em recipientes metálicos;

b) dimensões: 4,0 x 4,0 cm (quatro por quatro centímetros) para embalagens até 10 kg e 15 x 15 cm (quinze por quinze centímetros) para embalagens com peso superior a 10 kg;
c) dizeres: idênticos ao modelo 2;
d) uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais nas condições que se seguem:

1) em rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens), os casos omissos ou de dúvida será resolvido por decisão do coordenador do SIM;
2) a fogo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se tratar de recipientes de madeira ou metálicos;
3) pintado, por meio de chapa em encapados, sacos ou similares;
4) pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que acondicionem produtos a granel.

Obs. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior, sob pena de responsabilidade da Inspeção municipal sob jurisdição da qual esteja o estabelecimento faltoso.

III - IDENTIFICAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

1- Identificação e classificação dos estabelecimentos dos produtos de origem animal ou vegetal no selo de inspeção, para rotulagem fica determinada a seguinte nomenclatura:
I - Matadouro de bovinos, caprinos, ovinos e suínos, abatedouros de aves e coelhos, e demais espécies,fabrica de conservas, fabrica de embutidos, charqueadas, fabrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fabricas de produtos animais não comestíveis;
II- Usinas de processamentos de leite, fabrica de laticínios, entrepostos/usinas, entreposto de laticínio, postos de refrigeração, postos de coagulação, e estâncias leiteiras:
III- Entreposto de pescado e fabrica de conservas de pescado;
IV- Entreposto de ovos, fabrica de conservas de ovo, granja avícola;
V- Entreposto de mel e cera de abelha;

2- O rótulo para produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:
a - Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres;
b- Nome da firma ou empresa responsável;
c-natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista nesta lei no artigo anterior;
d- Selo oficial do Serviço de Inspeção Municipal- SIM – (modelo no Anexo I -desta Regulamentação)
e- Endereço completo e telefone do estabelecimento;
f- Marca comercial do produto quando ele existir;
g-data de fabricação do Produto;
h-validade ou “consumir até”;
i- Peso líquido;

j-conservação e fórmulas de conservação do produto.
k- a especificação “Industria Brasileira”
(referencia DECRETO Nº 39.688 DE 30 AGOSTO DE 1999 que Regulamenta a Lei nº 10.691, de 09 de janeiro de 1996).

3 - Registro de Rótulo
Para aprovação e registro do rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá a petição com os seguintes documentos:

3.1 - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 3 vias, detalhando sua composição e respectivas percentagens. (Anexo II)(no final do memorial existe um espaço reservado para aprovação e ou reprovação). Quando peso e data de fabricação do produto só possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, a petição deve consignar essa ocorrência. (**Instruções para preenchimento do formulário de solicitação para registro de produtos e rótulos de origem animal - conforme Padrões utilizados pelo CISPOA**)

3.2 - Exemplares, em 3 vias, dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos, devem ser sempre apresentados em papel; mesmo que devam ser litografados, pintados ou gravados, será feita esta reprodução em papel;(é aconselhável, para evitar despesas e simplificar o registro que os interessados, antes de solicitarem o registro, peçam exame e verificação de croquis dos rótulos que pretendam utilizar, acompanhados de clara identificação das cores a empregar)

Lembramos que todos os produtos devem seguir as normas constantes nos **REGULAMENTOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE** emitidos pelo MAPA. O Responsável Técnico da Indústria deverá manter-se atualizado quanto a referida legislação, Consideram-se como padrões legais aqueles abaixo estabelecidos:

IV - DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal, inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

I – matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II – princípios básicos ou composição centesimal;

III – tecnologia do produto.

BIBLIOGRAFIA

- Resolução nº 259 de 23/09/2002 da ANVISA (aspectos gerais da rotulagem).
- Instrução Normativa nº 22,do MAPA, de 24/10/2005 (aspectos gerais da rotulagem de produtos de origem animal).

- Instrução Normativa n° 51, do MAPA, de 29/12/2006 (limites para aditivos em produtos cárneos)
- Resolução nº 1, do MAPA, de 09/01/2003 (nomenclatura de produtos cárneos não formulados).
- Portaria INMETRO n° 19, de 07/03/1997 (conteúdo líquido de produtos cárneos).
- Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/2002 (forma de indicação do conteúdo líquido e unidades de medida).
- Decreto Estadual nº 39.688 (rotulagem específica da CISPOA).
- Res. RDCs 359 e 360 da ANVISA, de 23/12/2003 – Informação nutricional.
- Portaria n.º 27 da ANVISA, de 13/01 1998 – Informação nutricional complementar.
- Lei 10. República, de 16/05/2007 (prod. lácteos).
- Lei 11.265 da Presidência da República, de 03/01/2006 (prod. lácteos).
- RDC 222 da ANVISA de 05/08/2002 (prod. lácteos).
- Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do MAPA.
- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (MAPA).

MODELOS DOS RÓTULOS

Rótulo para Bebida Láctea

Razão social do estabelecimento
Classificação do estabelecimento

Endereço - CEP - Fone
CGC - Inscrição Estadual

INDÚSTRIA BRASILEIRA

INSPECIONADO
000
S.I.M

NOME DO PRODUTO

Elíptico 3 x 2 cm

Composição ou ingredientes:

Temperatura de manutenção:(ex: Mantenha refrigerado

Peso líquido:-----g

Contém glúten ou não contém glúten

Data de fabricação:----/----/-----
Validade:----/----/-----

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL porção de ----g ou ml (medida caseira)		
	Quantidade	% VD
Valor ener	Kcal e K	%
Carboidrat	g	%
Proteínas	g	%
Gorduras T	g	%
Gorduras S	g	%
Gorduras T	g	
Fibra Alime	g	%
Sódio	mg	%

(*) % valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400Kj.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

Registro na Secretaria da Agricultura Ind. Com. E Meio Ambiente/SIM sob o nº 000/000.

Consultar regulamento técnico de identidade e qualidade do produto.
Produtos com menos de 500g, o carimbo poderá medir 1,5x1 cm.

Rótulo para conservas de ovos

Razão social do estabelecimento

Classificação do estabelecimento

Endereço - CEP - Fone

CGC - Inscrição Estadual

INDÚSTRIA BRASILEIRA

Ex: Ovos de Codorna em conserva

Peso líquido:

Peso drenado: :

INSPECIONADO
000
S.I.M

Elíptico 3 x 2 cm

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
porção de --g ou unid (medida caseira)		
	Quantidade	% VD
Valor energ	Kcal e K.	%
Carboidrato	g	%
Proteínas	g	%
Gorduras T	g	%
Gorduras S	g	%
Gorduras T	g	
Fibra Alime	g	%
Sódio	mg	%

(*) % valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400Kj.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

Ingredientes:

Temperatura de manutenção:(ex: Mantenha refrigerado de ---a---°C)

APÓS ABERTO MANTER SOB REFRIGERAÇÃO

Data de fabricação:----/----/-----
Validade:----/-----/-----

Contém glúten ou não contém glúten

Registro na Secretaria da Agricultura, Ind. Com. e Meio Ambiente/ SIM sob o nº 000/000.

Produtos com menos de 500g, o carimbo poderá medir 1,5 cm x 1 cm.
Ovos em conserva devem ter 02 validades: 01 antes de aberto e outra depois de aberto.

Rótulo para Farinhas Destinadas a Alimentação Animal

Razão Social do estabelecimento

Classificação do estabelecimento

Endereço- Cep - Fone

CGC-Inscrição Estadual

Indústria Brasileira

Farinha de sangue
Farinha de ossos
Farinha de carne e ossos
Farinha mista
Farinha de penas

INSPECIONADO

000

S.I.M

"Atenção - uso proibido na alimentação de ruminantes"(não inferiores à 5cm)

Peso líquido

carimbo quadrado
15x15cm

Uso exclusivo para fabricantes de produtos destinados à alimentação animal (não inferiores à 5 cm)

Fabricação e validade D/M/A

Manter em temperatura ambiente, em local seco,fresco e arejado

Registro na | Registro na Secretaria da Agricultura, Ind. Com. e Meio Ambiente/ SIM sob o nº 000/000.

Rótulo para logurte

Razão social do estabelecimento

Classificação do estabelecimento

Endereço - CEP - Fone

CGC - Inscrição Estadual

INDÚSTRIA BRASILEIRA

NOME PRODUTO

INSPECIONADO
000
S.I.M

Elíptico 3 x 2 cm

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL porção de ----g ou ml (medida caseira)		
	Quantidade	% VD
Valor energ	Kcal e K.	%
Carboidrat	g	%
Proteínas	g	%
Gorduras T	g	%
Gorduras S	g	%
Gorduras T	g	
Fibra Alime	g	%
Sódio	mg	%

(*) % valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400Kj.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

Temperatura de manutenção:(ex: Mantenha refrigerado de ---a---°C)

Composição ou ingredientes:

Peso líquido:------g

Data de fabricação:----/----/-----
Validade:----/-----/-----

Contém glúten ou não contém glúten

Registro na Secretaria da Agricultura, Ind. Com. e Meio Ambiente/ SIM sob o nº 000/000.

Consultar regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto.
Produtos com menos de 500g, o carimbo poderá medir 1,5x1 cm.

Rótulo para carne resfriada (ou congelada) de... (desossada ou moída)

Razão Social do Estabelecimento **NOME DO PRODUTO**

INSPECIONADO 000 S.I.M

Classificação do estabelecimento Corte:

Endereço - CEP - Fone □Filé Mignon

CGC - Inscrição Estadual

Indústria Brasileira □ Alcatra Elíptico 3 x 2 cm

□ Maminha da Alcatra Peso líquido: **ou**

Deve ser pesado na presença do consumidor

Peso da embalagem

Não Contém glúten Temperatura de Manutencão

(Ex: Mantenha Refrigerado de -----a-----°C)

Fabricação:-----/-----/-----

Validade:-----/-----/-----

Registro na Secretaria da Agricultura, Ind. Com. e Meio Ambiente/ SIM sob o nº 000/000.

Seguir a lista de nomenclatura Resolução nº 1 de 9 de janeiro de 2003, MAPA

RÓTULO PARA CARNE

Etiqueta lacre

Razão Social do Estabelecimento
Classificação do estabelecimento

Carne resfriada de: ... Com Osso
Corte/tipo

INSPECIONADO
000
SIM
GLORINHA-RS

Endereço - CEP - Fone
CGC - Inscrição Estadual

□ Ponta - de - agulha (coste □ Paleta
□ Dianteiro sem paleta □ Coxão

Indústria Brasileira

□ Dianteiro □ Lombo com Alcatra

Não Contém glúten

□ traseiro-Serrote □ Coxão com Alcatra

Fabricação:------/------/------
Validade:------/------/------

SEXO: □ FÊMEA □ MACHO

Temperatura de Manutencão
(Ex: Mantenha Refrigerado de ------a------°C)

Registro na Secretaria da Agricultura, Ind. Com. e Meio Ambiente sob o nº 000/000.

Seguir a lista de nomenclatura Resolução nº1 de 9 de janeiro de 2003, MAPA
Ver portaria nº 90 de 15 de julho de 2006, MAPA

Rótulo de Conservas de Carnes

Razão social do estabelecimento

Classificação do estabelecimento

Endereço - CEP - Fone

CGC - Inscrição Estadual

INDÚSTRIA BRASILEIRA

Nome do Produto

INSPECIONADO 000 S.I.M

ou

INSPECIONADO 000 S.I.M 1,5cm

(quando o produto tiver menos que 1 Kg)

Mantenha Refrigerado de -----a-----ºC 3,0 cm

ou

Mantenha sob temperatura ambiente

Composição ou ingredientes:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL porção de ----g ou unid (medida caseira)		
	Quantidade	% VD
Valor energ	Kcal e K.	%
Carboidrat	g	%
Proteínas	g	%
Gorduras T	g	%
Gorduras S	g	%
Gorduras T	g	
Fibra Alime	g	%
Sódio	mg	%

(*) % valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400Kj.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

Peso líquido: **ou** Deve ser pesado na presença do consumidor
Peso da Embalagem:

Contém glúten ou não contém glúten

Data de fabricação:----/----/-----
Validade:----/-----/-----

Registro na Secretaria da Agricultura, Ind. Com. e Meio Ambiente/ SIM nº 000/000.

Consultar regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto.

Rótulo para leite

Razão social do estabelecimento

Classificação do estabelecimento

CGC - Inscrição Estadual

INDÚSTRIA BRASILEIRA

INSPECIONADO 000 S.I.M

NOME PRODUTO

Conteúdo ou Volume Líquido
Contém 1L ou 1 litro

Elíptico 3 x 2 cm

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL porção de:----ml (medida caseira)		
	Quantidade	% VD
Valor ener	Kcal e K	%
Carboidrat	g	%
Proteínas	g	%
Gorduras T	g	%
Gorduras S	g	%
Gorduras T	g	
Fibra Alime	g	%
Sódio	mg	%

(*) % valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400Kj.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

Temperatura de manutenção:(ex: Mantenha refrigerado de ---a--- °C)

Contém glúten ou não contém glúten

Data de fabricação:----/----/-----
Validade:----/----/-----

Registro na Secretaria da Agricultura, Ind. Com. e Meio Ambiente/SIM nº 000/000.

Consultar regulamento técnicos de identidade e qualidade do produto.

Deve ser cumprido o que consta no Art 13 da lei nº 11.265, de 03 de janeiro de 2006(Anvisa) e modificações constantes na lei nº 11.474, de 15 de maio de 2007(artigo 3).

Rótulo para Mel

Razão social do estabelecimento

Classificação do estabelecimento

Endereço - CEP - Fone

CGC - Inscrição Estadual

INDÚSTRIA BRASILEIRA

NOME PRODUTO

Não contém glúten

INSPECIONADO 000 S.I.M

Elíptico 3 x 2 cm

Embalagens com peso igual ou maior de 3Kg deve constar na impressão do rótulo a frase:

Proibida a venda fracionada

Data de fabricação:---/---/-----

Validade:---/---/-----

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL porção de ----g ou ml (medida caseira)		
	Quantidade	% VD
Valor ener	Kcal e K	%
Carboidrat	g	%
Proteínas	g	%
Gorduras T	g	%
Gorduras S	g	%
Gorduras T	g	
Fibra Alime	g	%
Sódio	mg	%

(*) % valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400Kj.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

Temperatura de manutenção:(ex: Mantenha refrigerado de ---a---°C)
ou (Mantenha sob temperatura ambiente e ao abrigo da luz)

Peso líquido:

Registro na Secretaria da Agricultura, Ind. Com. e Meio Ambiente/ SIM sob o nº 000/000.

Produtos com menos de 500g, o carimbo poderá medir 1,5x1 cm

Consultar regulamento técnico de identidade e qualidade do produto.

Rótulo para Miúdos

Razão Social do Estabelecimento

Ex: Miúdos resfriados(ou congelados) de:

□ Coração □ Rins

□ Fígado □ Rabo

□ Língua □ Estômago

INSPECIONADO 000 S.I.M

Classificação do estabelecimento

Endereço - CEP - Fone

CGC - Inscrição Estadual

Indústria Brasileira

Não Contém glúten

Elíptico 3 x 2 cm

Peso líquido: **ou**

Deve ser pesado na presença do consumidor

Peso da embalagem

Temperatura de Manutencão

(Ex: Mantenha Refrigerado de -----a-----ºC)

Fabricação:------/------/------

Validade:------/------/------

Registro na Secretaria da Agricultura, Ind. Com. E Meio Ambiente/SIM sob o nº 000/000.

OBS: Quando for a fogo deve ser redondo direto na víscera com 3 cm - carimbar peça por peça. Se a venda for ao consumidor direto e embalado, rotulado, deve constar: " Peso Líquido"

Rótulo para ovos

Razão social do estabelecimento

Classificação do estabelecimento

Endereço - CEP - Fone

CGC - Inscrição Estadual

INDÚSTRIA BRASILEIRA

OVOS

EX: tipo grande vermelho

INSPECIONADO 000 S.I.M

Elíptico 3 x 2 cm

O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde.

Manter os ovos preferencialmente refrigerados.

Quantidade:
Ex: 1 Dúzia

Peso líquido mínimo:------g

Temperatura de manutenção:(ex: Mantenha refrigerado de ---a---°C)

ou mantenha sob temperatura ambiente

Contém glúten ou não contém glúten

Data de fabricação:----/----/-----
Validade:----/----/-----

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
porção de --g ou unid(medida caseira)			
	Quantidad	% VD	
Valor energ	Kcal e K	%	
Carboidrat	g	%	
Proteínas	g	%	
Gorduras T	g	%	
Gorduras S	g	%	
Gorduras T	g		
Fibra Alime	g	%	
Sódio	mg	%	

(*) % valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400Kj.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

Registro na Secretaria da Agricultura, Ind. Com. e Meio Ambiente/SIM sob o nº 000/000.

Seguir a lista de nomenclatura - Resolução nº 1, de 9 de janeiro de 2003. MAPA
Seguir a Resolução - RDC nº 35 de 17 de junho de 2009, ANVISA

Rótulo de Pescado

Razão Social do Estabelecimento

Classificação do estabelecimento

Endereço - CEP - Fone

CGC - Inscrição Estadual

Indústria Brasileira

NOME do PRODUTO

Colocar o nome da espécie

EX:

□ Tainha

□ Cação

INSPECIONADO 000 S.I.M

Elíptico 3 x 2 cm

Não contêm glúten

Peso líquido: **ou**

Deve ser pesado na presença do consumidor

Peso da embalagem

Data de fabricação:----/----/-----

Validade: ---/---/---

Temperatura de manutenção:

(Ex: mantenha refrigerado de ....a.....ºC **ou** congelado a -18ºC)

Registro na Secretaria da Agricultura Ind.Com. E Meio Ambiente/SIM sob o nº 000/000.

Consultar regulamento técnico de identidade e qualidade do produto.

Rótulo para produto não comestível

Razão Social do estabelecimento

Classificação do estabelecimento

Endereço- Cep - Fone

CGC-Inscrição Estadual

Ingredientes para alimentação animal
Ex: Carnes e Vísceras
Resfriadas e moídas de Bovino

INSPECIONADO
000
S.I.M

Indústria Brasileira

4 x 4 cm

IMPRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO

Peso líquido **ou**
Peso da embalagem:
Deve ser pesado na presença do consumidor

Fabricação: -----/-----/-----
Validade:----/----/----

Temperatura de Manutenção:
(Ex: Mantenha Refrigerado de ----a----ºC)

Registro na Secretaria da Agricultura, Ind. Com. e Meio Ambiente/ SIM sob o nº 000/000.

Quando o produto pesar 10 Kg ou mais o carimbo deve ter o mesmo formato mas o tamanho deve mudar para 15 x15 cm.

Quando for carne para cão ou gato: "Para a segurança de seu animal, aconselha-se ferver ou cozinhar este produto por um período de 30 minutos em temperatura de 80ºC."