



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06/2021, DE 08 DE JUNHO DE 2021.

O Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto nº 3.211/2023, resolve:

Art. 1º Estabelecer na forma desta Instrução Normativa as **NORMAS TÉCNICAS OFICIAIS** para **ROTULAGEM E EMBALAGEM DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**, a serem utilizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Água Santa – RS.

Art. 2º Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados no órgão competente, no caso das empresas registradas no município o órgão é o SIM, quer quando destinados ao consumo direto, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo único. Cabe à empresa fabricante registrada no SIM o atendimento à legislação vigente em matéria de rotulagem e industrialização de produtos de origem animal, bem como o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado.

Art. 3º Os processos de registro de rotulagem deverão ser protocolados no sistema de protocolo da Prefeitura e endereçados ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e/ou Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º Para a solicitação do registro de produto (rotulagem) é necessário preencher as informações solicitadas, de acordo com Formulário Específico de Registro de Produtos e anexar o(s) croqui(s) do(s) rótulo(s). Em alguns casos poderão ser anexados documentos pertinentes à avaliação do processo, como a certificação para produtos orgânicos, autorização de uso de marca de terceiros, laudos de análise, etc.

§ 2º No caso de produtos cárneos in natura, não formulados, a nomenclatura deverá ser uniformizada pela Resolução DIPOA/SDA no 01/2003.

§ 3º Quando se trata do registro de produtos para os quais conste na legislação vigente Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ e, no caso de produtos que não possuam RTIQ, a análise final e o registro ficam sob responsabilidade do SIM. Em todos os casos deve constar no processo de registro o parecer do coordenador do SIM.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

Art. 4º Todos os processos de aprovação de rótulos de produtos de origem animal deverão, obrigatoriamente, receber parecer, favorável ou não, do SIM que tomará a decisão com base na legislação vigente.

Art. 5º Os produtos devem possuir em seus rótulos ou embalagens as informações obrigadas pela legislação vigente.

Art. 6º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Água Santa –RS, 16 de Dezembro de 2025

JAIRO RODIGUERI
SECRETÁRIO MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

ANEXO I

INFORMAÇÕES GERAIS PARA RÓTULOS

1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

1.1. Os produtos de origem animal embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

1.1.1. Utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do produto de origem animal;

1.1.2. Atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

1.1.3. Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de origem animal de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos;

1.1.4. Ressalte, em certos tipos de produtos de origem animal processado, a presença de componentes que sejam adicionadas como ingredientes em todos os produtos de origem animal com tecnologia de fabricação semelhante;

1.1.5. Ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no produto de origem animal ou quando consumidos sob forma farmacêutica;

1.1.6. Indique que o produto de origem animal possui propriedades medicinais ou terapêuticas;

1.1.7. Aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

1.2. As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados produtos de origem animal com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de produtos de origem animal fabricados em outros lugares quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

1.3. Quando os produtos de origem animal são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter produtos de origem animal com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do produto de origem animal deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo.

1.4. A rotulagem dos produtos de origem animal deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento.

2. APRESENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

2.1. Deve constar do painel principal a denominação de venda do produto de origem animal, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.

2.1.1. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação da denominação (nome) de venda do produto de origem animal e dos conteúdos líquidos, não será inferior a 1mm.

2.2. Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de produto de origem animal embalado deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

3. DENOMINAÇÃO (NOME) DE VENDA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

3.1. O nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo caso existam;

3.2. A denominação (nome) de venda do produto de origem animal deve ser indicada no rótulo de acordo com a estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produto.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

3.3. A denominação (nome) ou a denominação e a marca do produto de origem animal deverá (ão) estar de acordo com os seguintes requisitos:

3.3.1. Quando em um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade for estabelecido uma ou mais denominações para um produto de origem animal, deverá ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;

3.3.2. Poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações (nome) indicadas na alínea “3.2”;

Poderão constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito à natureza e condições físicas próprias do produto de origem animal, as quais devem estar junto ou próximas da denominação (nome) do produto de origem animal. Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.

3.3.2.1. No caso de queijos condimentados: quando for adicionado apenas um condimento ao queijo, deverá ser citado na denominação de venda. Exemplo: QUEIJO MUSSARELA COM PIMENTA.

3.3.2.2. Se for adicionado mais de um condimento, não há necessidade de mencionar todos eles na denominação de venda, podendo ser utilizada apenas a expressão “condimentado”. Exemplo: QUEIJO MUSSARELA CONDIMENTADO

3.3.3. Após a qualidade e natureza do alimento deve ser identificado o método de conservação caso o produto seja RESFRIADO ou CONGELADO. Por exemplo: Peito de frango temperado RESFRIADO/CONGELADO.

3.3.4. A nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves, coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais, deve ser baseada na Resolução N° 1, de 9 de janeiro de 2003, do MAPA.

4. LISTA DE INGREDIENTES

4.1. A lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função e nome e número de INS (Sistema Internacional de Numeração);

4.2. Com exceção de produtos de origem animal com um único ingrediente (por exemplo: carne resfriada, leite pasteurizado, peixe cru resfriado e outros) deve constar do rótulo uma lista de ingredientes;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

4.3. A lista de ingredientes deve constar do rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", de acordo com o especificado abaixo:

4.3.1. Todos os ingredientes deverão constar em ordem decrescente da respectiva proporção;

4.3.2. Quando um ingrediente for um produto de origem animal elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção;

4.3.3. Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% (vinte e cinco por cento) do produto de origem animal, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;

4.3.4. A água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando formar parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes; não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporam durante a fabricação;

4.3.5. Quando se tratar de produtos de origem animal desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo, por

meio da adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no produto de origem animal reconstituído. Nestes casos, deverá ser incluída a seguinte expressão: "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo";

4.3.6. No caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas poderão ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: "em proporção variável".

4.3.7. Os aditivos alimentares devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Esta declaração deve constar de:

4.3.7.1. a função principal ou fundamental do aditivo no produto de origem animal; e

4.3.7.2. seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração), ou ambos.

4.3.7.3. quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função.

4.3.7.4. os aditivos alimentares serão declarados depois dos ingredientes.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

4.3.7.5. alguns produtos de origem animal devem mencionar em sua lista de ingredientes o nome completo do aditivo utilizado. Esta situação deve ser indicada em Regulamento Técnico Específico.

5. CONTEÚDOS LÍQUIDOS

5.1. O(s) conteúdo(s) líquido(s) devem ser indicado(s) no painel principal do rótulo de acordo com o Regulamento Técnico Específico;

5.2. Produtos obtidos por processo de fabricação que não permite a padronização do peso deverão indicar no rótulo: “deve ser pesado em presença do consumidor”.

5.2.1. Os produtos de leite e derivados, não contidos em invólucros de metal, de madeira, de plástico ou de vidro e que possam perder peso de maneira acentuada, deverão trazer, no rótulo ou revestimento, a indicação bem visível -"DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", informando, também de forma bem visível, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

5.2.2. Os produtos de carne ou derivados, inclusive em conserva, que não estejam contidos em invólucros de metal, de madeira, de plástico ou de vidro, e que, por sua natureza, possam sofrer perda sensível de peso (tais como presunto, produtos salgados, defumados e outros), deverão trazer, no rótulo ou revestimento (de papel celofane papel alumínio ou similar), a indicação bem visível "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", informando, também, de forma bem visível, o peso da embalagem, em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

6. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM

6.1. Deverá ser indicado:

6.1.1. o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;

6.1.2. endereço completo;

6.1.3. país de origem e município;

6.1.4. número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão oficial competente.

6.2. Para identificar a origem, deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em ", "produto" ou "indústria".



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

- 6.2.1. Nome ou razão social e endereço do estabelecimento;
- 6.2.2. Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importado;
- 6.2.3. Carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- 6.2.4. Categoria do estabelecimento: de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no SIM;
- 6.2.5. CNPJ;
- 6.2.6. A especificação "Indústria Brasileira"
- 6.2.7. Conservação do produto: deverão ser indicadas as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do produto;
- 6.2.8. Marca comercial do produto;
- 6.2.9. Identificação do lote:
- 6.2.9.1. Todo rótulo deverá ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o produto de origem animal, de forma que seja visível, legível e indelével.
- 6.2.9.2. O lote será determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do produto de origem animal ou alimento, segundo seus critérios.
- 6.2.9.3. Para indicação do lote, pode ser utilizado:
- 6.2.9.3.1. um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o comércio entre os países; ou
- 6.2.9.3.2. a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem, em conformidade com a alínea "6.2.9.2 item 6.2.9.
- 6.2.10. Data de fabricação;
- 6.2.11. Prazo de validade:
- 6.2.11.1. Caso não esteja previsto de outra maneira em um Regulamento Técnico específico, vigora a seguinte indicação do prazo de validade:
- 6.2.11.1.1. deve ser declarado o "prazo de validade";



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

6.2.11.1.2. do prazo de validade deve constar, pelo menos:

6.2.11.1.2.1. o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses;

6.2.11.1.2.2. o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, bastará indicar o ano, com a expressão "fim de" (ano);

6.2.11.2. o prazo de validade deverá ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

6.2.11.2.1. "consumir antes de...";

6.2.11.2.2. "válido até...";

6.2.11.2.3. "validade...";

6.2.11.2.4. "val:...";

6.2.11.2.5. "vence...";

6.2.11.2.6. "vencimento...";

6.2.11.2.7. "vto:..."; ou

6.2.11.2.8. "venc:....".

6.2.11.3. as expressões estabelecidas no item "d" deverão ser acompanhadas de:

6.2.11.3.1. prazo de validade; ou

6.2.11.3.2. uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas indelévels do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados na alínea "6.2.11.2. e 6.2.11.3" do item 6.2.11.

6.2.11.3.3. Toda informação deve ser clara e precisa.

6.2.11.4. o dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismo, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês poderá ser indicado com letras onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo;

6.2.11.5. Nos rótulos das embalagens de produtos de origem animal que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação do produto de origem animal



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para produto de origem animal que pode se alterar depois de abertas suas embalagens.

6.2.11.6. Em particular, para os produtos de origem animal congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada esta característica. Nestes casos, pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura, indicando o dia, o mês e o ano da fabricação.

6.2.11.6.1. Para declarar o prazo de validade, poderão ser utilizadas as seguintes expressões:

6.2.11.6.1.1. "validade a -18°C (freezer): ...";

6.2.11.6.1.2. "validade a - 4°C (congelador): ..."; ou

6.2.11.6.1.3. "validade a 4°C (refrigerador): ...".

6.2.12. Composição do produto;

6.2.13. Indicação da expressão: Registro na Secretaria de Agricultura e Pecuária - SIM sob nº----/----, onde serão indicados primeiro o número de registro do produto seguido do número de registro do estabelecimento, ambos com três casas decimais;

6.2.14. Instruções sobre o preparo e uso do produto;

6.2.14.1. 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.

6.2.14.2. Estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do produto de origem animal.

6.2.15. Informações nutricionais:

6.2.15.1. Seguir a Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA.

6.2.15.2. Os rótulos de carnes in natura, refrigeradas e congeladas, não necessitam declaração da informação nutricional.

6.2.15.3. Expressão "Contém Gordura Vegetal";

6.2.15.3.1. Quando no processo tecnológico do produto de origem animal for adicionado gordura vegetal, deve ser indicado no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: **CONTÉM GORDURA VEGETAL**.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

6.2.15.4. Expressões “Contém glúten” ou “Não contém glúten”:

6.2.15.4.1. Lei no 10.674, de 16 de maio de 2003 - Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso.

6.2.15.5. “Aromatizado Artificialmente”, quando o produto utilizar aroma artificial;

6.2.15.6. “Sabor de...” (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda;

6.2.15.7. “Contém aromatizante” quando o produto utilizar aromas naturais;

6.2.15.8. “Sabor de...” (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda e “Contém aromatizante sintético idêntico ao natural” quando o produto utilizar aromas sintéticos idênticos aos naturais;

6.2.15.9. “Sabor artificial de...” (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda e “Colorido artificialmente” quando o produto utilizar corantes artificiais.

6.3. No que se refere à rotulagem de produtos de origem animal específicos:

6.3.1. OVOS: Resolução 35, de 17 de junho de 2009, ANVISA.

6.3.1.1. Na rotulagem de ovos, além dos dizeres exigidos para alimentos, devem constar as seguintes expressões:

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

6.3.1.1.2. Manter os ovos preferencialmente refrigerados

6.3.1.2. As expressões devem ser declaradas em destaque, de forma legível e o tamanho das letras não pode ser inferior a 1mm.

6.3.2. CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS: Resolução - RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA:

6.3.2.1. Na rotulagem das carnes de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, além dos dizeres exigidos para os alimentos em geral e específicos, deve constar, obrigatoriamente, as expressões em destaque:

6.3.2.1.1. Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.

6.3.2.1.2. Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no microondas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

6.3.2.1.3. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.

6.3.2.1.4. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

ANEXO 2

CHECK LIST PARA AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM		
	Revisão	
	Data da Revisão	
	Página	

ESTABELECIMENTO: _____ **SIM:**

PRODUTO: _

NUMERO DE REGISTRO: _

ITENS AVALIADOS		CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA
1	Nome do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, conforme nomenclatura oficial			
2	Marca comercial do produto			
3	Nome da firma responsável pela produção e pelo acondicionamento			
4	Natureza do estabelecimento de acordo com a classificação oficial			
5	Localização do estabelecimento, com endereço completo e SAC (telefone)			
6	CNPJ / CPF / Inscrição de Produtor Rural			
7	Expressão "Registro no S.I.M. / Secretaria da Agricultura sob nº 000/000"			
8	Carimbo (s) oficial (is), na forma e dimensões previstas			
9	Indicação de quantidade (conteúdo líquido/peso líq./unidades/contém)			
10	Expressão "Deve ser pesado em presença do consumidor"			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

11	Indicação do peso da embalagem (Portaria 019/1997/INMETRO)			
12	Lista de ingredientes com indicação dos aditivos utilizados (conter INS)			
13	Expressão “Contém glúten” ou “Não contém glúten” (lei 10.674/03)			
14	Expressão “Colorido Artificialmente” e/ou “Aromatizado Artificialmente”			
15	Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.			
16	Expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA”			
17	Tabela nutricional com quantidade e medida caseira (alimentos embalados)			
18	Modo de conservação: “Mantenha Resfriado à..”; “Mantenha Congelado”,			
19	Orientação de conservação doméstica, com indicação da validade para cada temperatura, no caso de produtos congelados			
20	Local para indicação do prazo de validade e lote (pode ser data de validade)			
21	Expressão “Após aberto, consumir em ... dia (s)”			
22	Indicação de Alérgenos (RDC 26/2015)			
23	Identificação de origem: “Fabricado em...”, “produto ...” ou “indústria ...”			
24	Informações obrigatórias em ovos (RDC n°35/2009/ANVISA)			
25	Informações obrigatórias em leite (RDC n°222/2002/ANVISA)			
26	Informações obrigatórias em carne e miúdos de aves (RDC n°13/2001/ANVISA)			
27	Informações obrigatórias de POA (art. 453 ao art. 462/ D9013 DE 2017)			

Data: _____

Ass. Médico Veterinário