

RESOLUÇÃO Nº 07, 20 DE JUNHO DE 2023

Estabelece os procedimentos de avaliação dos registros de produtos enviados ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, das empresas registradas, definindo a metodologia a ser utilizada.

ADRIANE NOGUEIRA BARBOSA LOPES, Presidente do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Região Central de Mato Grosso do Sul – Central MS (CIDSRC), no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia 24 de maio de 2023 aprovou a seguinte resolução:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio Central MS;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 05/2023, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 24.05.2023;

RESOLVE:

Art. 1º Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos aprovados e registrados no SIM Central MS, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Art. 2º A função principal do registro de produtos e do controle de rótulos registrados é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle da logomarca do SIM Central MS.

Parágrafo único. Entende-se como registro de produtos a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos.

Art. 3º Todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos de fabricação e rotulagem (ANEXO I) juntamente com

o croqui do rótulo em cores e com as indicações das dimensões do rótulo e do carimbo de inspeção, devendo ser entregues ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM Central MS.

Art. 4º Além de outras exigências previstas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível a seguinte frase: “Produto Registrado no SIM de XXXXXX operacionalizado pelo CIDSRC-MS, sob nº 000/111”, onde o primeiro número se refere ao número de registro do produto e o segundo número se refere ao número de registro do estabelecimento no SIM Central MS.

Art. 5º Os rótulos dos produtos registrados no SIM Central MS devem ser identificados com a denominação do consórcio, endereço, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), logomarca oficial do Consórcio Central MS e a expressão “CIDSRC-MS” com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca do Serviço de Inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca.

§ 1º Os rótulos devem conter a relação dos municípios/UF consorciados ou a expressão “LISTA DE MUNICÍPIOS DISPONÍVEL NO SITE DO CONSÓRCIO Central MS”.

§ 2º O Consórcio Central MS manterá em seu endereço eletrônico, de forma clara, objetiva e na página principal a relação atualizada dos municípios integrantes do consórcio.

§ 3º Os rótulos dos produtos devem conter a data de cadastro do consórcio público junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o código de barras do produto, na forma que estabelece este órgão.

Art. 6º O especialista responsável deve fazer a avaliação conforme a legislação pertinente especificada através do checklist de rotulagem (ANEXO II), considerando os RTIQ específicos, e dará o parecer final quanto ao registro do produto.

§ 1º Depois de avaliados e aprovados, os rótulos serão arquivados na sede do SIM. Todas as páginas devem estar assinadas e rubricadas pelos representantes da empresa ao entregar no serviço, o SIM fará sua avaliação e também deverá assinar e rubricar todas as páginas.

§ 2º Após aprovados, os produtos recebem um Laudo Técnico com aprovação e autorização para impressão dos rótulos (ANEXO III), o qual deverá ser atualizado sempre que um novo produto for registrado ou alterado.

Art. 7º Para aprovação de produto não regulamentado nos empreendimentos registrados no SIM, deverá ser encaminhado o memorial descritivo de fabricação e rotulagem, juntamente com o laudo de análise microbiológica, que atesta a inocuidade e análise físico-química estabelecendo o padrão que deverá ser mantido.

Art. 8º Para aprovação de produto não regulamentado nos empreendimentos registrados no SIM e que possuam selo SISBI, a documentação será encaminhada para avaliação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA.

Art. 9º Os memoriais devem ser atualizados sempre que houver alteração de processo de fabricação, alteração de croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos.

Art. 10º O controle de estoque de rótulos e embalagens deve ser realizado pelas empresas, as quais devem preencher mensalmente planilha de controle de rotulagem, ficando disponível para a verificação do SIM quando solicitado.

Art. 11º O Serviço de Inspeção efetua o controle dos rótulos aprovados através da verificação *in loco* na empresa, onde deverá avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM.

§ 1º Em caso de constatação de não conformidades, o fiscal deve lavrar RNC.

§ 2º Dependendo da não conformidade encontrada, outras ações podem ser tomadas a juízo do SIM.

Art. 12º O registro de produto poderá ser cancelado a pedido do proprietário ou responsável legal do estabelecimento ou ainda quando houver descumprimento do disposto na legislação e se fará por meio da emissão do Termo de Cancelamento de Produto (ANEXO IV).

CAPÍTULO I DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 13º. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM Central MS e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Central MS.

Art. 14º. As iniciais “SIM” e a palavra “INSPECIONADO” representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal executada pelo Consórcio Central MS, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados nesta Instrução Normativa.

§1º A expressão “SIM Central MS” traduz “Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Central MS.

§ 2º O carimbo do SIM Central MS representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos a fiscalização sanitária de produtos de origem animal pelo Consórcio Central MS, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 15º. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados nesta Instrução Normativa.

§ 1º O carimbo deve conter:

I - A expressão “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”, na borda superior externa;

II - A palavra “INSPECIONADO”, ao centro;

III - O número de registro do estabelecimento, em três dígitos, acima da palavra “INSPECIONADO”;

IV - As iniciais “S.I.M.”, abaixo da palavra “INSPECIONADO”; e

V - O nome do município onde está localizado o estabelecimento seguido da sigla do estado, “XXXX - MS”, na borda inferior externa

§ 2º As iniciais “S.I.M.” significam “Serviço de Inspeção Municipal”.

§ 3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

§ 4º Nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas,

Campo Grande, Jaraguari, Dois Irmãos do Buriti, Sidrolândia, Terenos - MS.

Rua Antônio de Oliveira, n. 28 - Itanhangá Park - CEP 79.003-100

CNPJ: 49.160.796/0001-39

E-mail: consorciocentralms@gmail.com

plásticos, termo-moldáveis, lacres e os apostos em carcaças, os carimbos deve conter:

- I - Palavra “INSPECIONADO”, acompanhando a borda superior interna;
- II - O número de registro do estabelecimento, em três dígitos, horizontalmente e abaixo da palavra “INSPECIONADO”;
- III - As iniciais “S.I.M.” horizontalmente abaixo do número do estabelecimento;
- IV - A sigla do consórcio seguido da sigla do estado, “Central MS”, na borda inferior interna

§ 2º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

Art. 16º. Os carimbos do SIM Central MS devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados nesta Resolução e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiças das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 17º. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM Central MS.

Art. 18º. Os diferentes modelos de carimbos do SIM Central MS a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM Central MS devem obedecer às seguintes especificações, conforme ANEXO V desta Resolução

I - Modelo 1:

- a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);
- b) forma: elíptica no sentido horizontal;
- c) dizeres: deve conter a palavra “INSPECIONADO” acompanhando a curva superior e interna da elipse, o número de registro do estabelecimento isolado, horizontalmente e acima da sigla “S.I.M.” centralizados na elipse, na curva inferior e interna da elipse o nome do consórcio e sigla do estado, “Central MS”;

d) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

e) Formatação:

1 - Fonte Arial corpo 10 pt para os dizeres “INSPECIONADO” e “CONSÓRCIO Central MS”;

2 - Fonte Arial corpo 11 pt para o número do estabelecimento e “S. I. M.”

3 - Formato elíptico com 5 cm x 3 cm; e

4 - Fio de contorno da elipse com espessura de 2 mm.

II - Modelo 2:

a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e

c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III - Modelo 3:

a) dimensões:

1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);

Formatação: Fonte Arial corpo 2 pt; fio de contorno do círculo com espessura de 0,2 mm;

2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

Formatação: Fonte Arial corpo 4 pt (quando usado 2 cm de diâmetro) ou 6 pt (quando usado 3 cm de diâmetro); fio de contorno do círculo com espessura de 0,2 mm.

3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas);

Formatação: Fonte Arial corpo 8 pt; fio de contorno do círculo com espessura de 0,2 mm.

4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

b) forma: circular;

Campo Grande, Jaraguari, Dois Irmãos do Buriti, Sidrolândia, Terenos - MS.

Rua Antônio de Oliveira, n. 28 - Itanhangá Park - CEP 79.003-100

CNPJ: 49.160.796/0001-39

E-mail: consorciocentralms@gmail.com

c) dizeres: deve conter a expressão “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL” que acompanha a curva superior externa do círculo, o número de registro do estabelecimento, isolado e acima da palavra “INSPECIONADO” que deve ser colocada horizontalmente no centro no círculo, logo abaixo, são colocadas as iniciais “S.I.M.”, deve ser colocado acompanhando a curva inferior externa do círculo o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, exemplo “CAMPO GRANDE - MS”; e

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

Formatação: Fonte Arial corpo 8 pt; fio de contorno do círculo com espessura de 0,2 mm.

IV - Modelo 4:

a) dimensões:

1. 3 cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou

Formatação: Fonte Arial corpo 14 pt; fio de contorno do quadrado com espessura de 0,2 mm

2. 15 cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias impressas;

Formatação Fonte Arial corpo 35 pt; fio de contorno do quadrado com espessura de 1 mm;

b) forma: quadrada;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, dentro do quadrado, isolado e acima da palavra “INSPECIONADO” que deve ser colocada horizontalmente e no centro do quadrado e logo abaixo devem constar as iniciais “S.I.M.”; os dizeres “SERVIÇO DE” acompanham o lado esquerdo e externo do quadrado, “INSPEÇÃO” acompanhando o lado superior e externo do quadrado,

“MUNICIPAL” acompanhando o lado direito e externo do quadrado; na parte inferior e externamente ao quadrado o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, “CAMPO GRANDE - MS”; e

d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;

V - Modelo 5:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

Campo Grande, Jaraguari, Dois Irmãos do Buriti, Sidrolândia, Terenos - MS.

Rua Antônio de Oliveira, n. 28 - Itanhangá Park - CEP 79.003-100

CNPJ: 49.160.796/0001-39

E-mail: consorciocentralms@gmail.com

- b) forma: retangular no sentido horizontal;
- c) dizeres: dispostas verticalmente as letras “E”, “S” ou “C” com altura de 5 cm, ou “TF” ou “FC” com altura de 2,5 cm; e
- d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC);

Formatação: Fonte Arial corpo 99 pt negrito centralizado, com altura de 2,5 cm ou 5,0 cm; Fio de contorno do retângulo com espessura de 4 mm.

VI - Modelo 6:

- a) dimensões: 15 mm (quinze milímetros) de diâmetro;
- b) forma: circular;
- c) dizeres: deve constar os dizeres “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL” acompanhando a borda superior interna do círculo; as iniciais “S.I.M.” colocadas isoladas, horizontalmente sobre o número de registro do estabelecimento; a palavra “INSPECIONADO” seguindo a borda inferior interna do círculo; e
- d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.

Formatação: Fonte Arial corpo 4 pt; fio de contorno do círculo com espessura de 0,2 mm;

§ 1º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres revistos no modelo 3 com 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.

CAPÍTULO II

DO CARIMBO DE IDENTIFICAÇÃO DO CONSÓRCIO

Art. 19º. O carimbo de identificação do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio é a garantia de que o produto é procedente dos municípios integrantes do Central MS.

§1º Os produtos de origem animal inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Central MS, atendidos os requisitos estabelecidos em ato do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o Decreto 10.032/2019 e IN 29/2020, poderão ser comercializados em quaisquer dos Municípios integrantes do consórcio o qual o estabelecimento se encontre registrado.

Art. 20º. Os rótulos dos produtos registrados no SIM Central MS devem possuir as seguintes informações do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Região Central de Mato Grosso do Sul, Central MS

I - Denominação, (Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Região Central de Mato Grosso do Sul, Central MS)

II - Endereço, (Rua Antônio de Oliveira, n. 28 - Itanhangá Park - CEP 79.003-100)

III - Número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), (CNPJ: 49.160.796/0001-39)

IV - Endereço da página eletrônica própria na rede mundial de computadores,

V - Data de cadastro do consórcio do Central MS junto ao MAPA, e

VI - Logomarca oficial do Central MS com tamanho de no mínimo de 1,5 cm de altura por 1,22 cm de largura. (ANEXO VI)

VII - Lista de municípios/UF: Campo Grande, Jaraguari, Dois Irmãos do Buriti, Sidrolândia, Terenos - MS.

§1º Os rótulos devem conter a relação dos municípios/UF consorciados ou a expressão “LISTA DE MUNICIPIOS DISPONIVEL NO SITE DO CONSÓRCIO CENTRAL MS”. O Consórcio Central MS deve manter em seu endereço eletrônico, de forma clara, objetiva e na página principal a relação atualizada dos municípios integrantes do consorcio.

§2º As informações citadas no Art. 20 desta Resolução devem estar localizadas próximas ao carimbo de inspeção no rótulo.

Art. 21 Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Campo Grande - MS, 20 de junho de 2023.

ADRIANE NOGUEIRA BARBOSA LOPES
Presidente do Consórcio Central MS



ANEXO I

**MEMORIAL DESCRITIVO DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM****1 - DADOS DO REQUERENTE**

Nome:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:

2 - DADOS DO ESTABELECIMENTO

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Classificação:		
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		

3 - SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> Registro de produto
<input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação/composição do produto
<input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo

4 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto:	
Número do rótulo:	Marca:
Validade:	Forma de conservação:

Tipo de embalagem:	Peso líquido/volume:
--------------------	----------------------

5 – COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (em ordem decrescente, matéria-prima/ingredientes/aditivos)

MATÉRIA-PRIMA	kg ou L	%
É recomendado que sejam adicionadas as quantidades referentes a uma batelada de produção para maior precisão das informações.		
Inserir apenas o nome dos ingredientes e o quantitativo utilizado em valores numéricos; o percentual de cada ingrediente é calculado automaticamente pela tabela.		
No caso de aditivos ou mix de produtos, descrever o mix e todos os ingredientes que o compõem, exemplo: preparado de polpa de morango (polpa de morango, açúcar, água, estabilizante pectina cítrica, conservador sorbato de potássio e aroma natural de morango).		
Para os aditivos comercializados na forma de mistura pré-elaborada (mix), deve-se descrever a concentração (o percentual) deste no mix, por exemplo: NOME FANTASIA (sal refinado - 90%, nitrito de sódio - 4% e nitrato de sódio 6%).		
APAGAR TODAS AS LINHAS ANTES DE PREENCHER A TABELA.		
TOTAL	0,0	0,0

6 – PROCESSO DE FABRICAÇÃO (descrever detalhadamente todas as etapas da fabricação do produto – recepção da matéria-prima, sistema de embalagem, até a expedição do produto final)

Neste campo devem ser descritas todas as informações do processo de fabricação desde a origem da matéria-prima até o término do processo de produção.

Devem ser citados o tempo e temperatura de processamento, equipamentos utilizados, ordem de adição dos ingredientes, etapas de produção, etc.

Exemplos:

Para produtos lácteos, descrever:

- Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados;
- O processamento do leite, incluindo a clarificação, desnatagem, pasteurização, e outros possíveis processos;
- Processos específicos para fabricação dos produtos como coagulação, fermentação,

maturação entre outros, sempre citando equipamentos, tempo x temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos cárneos, descrever:

- Desde a origem da carne (estabelecimentos com SIM, SIE ou SIF);
- A recepção e as condições de armazenamento da matéria-prima informando o local, temperatura de armazenamento;
- Local e condições de processamento (descongelamento, desossa, moagem ou qualquer outra etapa de industrialização) informando todos os equipamentos, temperatura das dependências (sala de desossa, manipulação, sala de salga, estufas etc.), no caso de cozimento deve informar o binômio tempo x temperatura e ponto de determinação do final do processo e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos de abelhas, ovos e derivados, descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (forma de colheita e transporte), recepção e etapas de processamento, incluindo as dependências e equipamentos, até o término do processamento, embalagem ou envase.

Para pescados descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (pesca extrativista ou aquicultura), recepção (vivo, fresco, resfriado ou congelado) e etapas de processamento (abate, lavagem, evisceração, remoção da pele, filetagem, postejamento, glazeamento etc.), incluindo as dependências e equipamentos, a temperatura das dependências e dos produtos ao longo das etapas de processamento, até o término do processamento, embalagem.

7 – TRANSPORTE DO PRODUTO (tipo de veículo, modo de acondicionamento, temperatura)

8 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS REALIZADAS
(Parâmetros, legislação de referência (quando houver) e frequência)

Local, data.

Representante legal do estabelecimento

8 – CONCLUSÃO (Para uso do Serviço de Inspeção Municipal - SIM)

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável SIM

ANEXO II

Campo Grande, Jaraguari, Dois Irmãos do Buriti, Sidrolândia, Terenos - MS.

Rua Antônio de Oliveira, n. 28 - Itanhangá Park - CEP 79.003-100

CNPJ: 49.160.796/0001-39

E-mail: consorciocentralms@gmail.com

CHECK LIST DE ROTULAGEM

Razão Social:	Nº Registro no SIM:		
Produto:	Nº Registro do Produto:		
Data:			
IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR	C	NC	NA
Razão social ou nome empresarial (conforme CNPJ ou CPF)			
Endereço completo			
Classificação do estabelecimento no SIM conforme a Legislação Municipal			
CNPJ ou CPF			
Informações do importador (quando aplicável)			
Marca comercial do produto			
Autorização do uso da marca comercial de terceiros (neste caso, o documento deve estar registrado e autenticado em cartório)			
Expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA”			
“Fabricado por” e “Para” ou “Fracionado por”; “Embalado por” (quando aplicável)			
Número da Inscrição Estadual (IE)			
Número do telefone para contato ou SAC (conforme Decreto 6523/08)			
NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO			
Denominação de venda oficial (RTIQ, Resolução 1/2003 – MAPA ou decreto 9.013, Diretrizes; Portaria DAS Nº 744 de 25 de janeiro de 2023);			
Informar o tipo de apresentação (resfriado, congelado) ao final da nomenclatura oficial no caso de embutidos cárneos (exemplo: LINGUIÇA MISTA CONGELADA)			
Além da denominação de venda oficial, pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada (facultativo) – exemplo: denominação de venda oficial – Linguíça de carne suína resfriada; Nome fantasia – Linguíça aperitivo/Linguíça de churrasco.			
Informar o termo “temperada” e/ou “recheada” para carnes (conforme IN nº 17/2018); seguindo o exemplo: CARNE CONGELADA TEMPERADA RECHEADA DE SUÍNO SEM OSSO – PICANHA			
Uso do nome regional entre parênteses, após nome oficial, exclusivo para cárneos (Resolução 1/2003 MAPA)			
Forma de apresentação do produto na embalagem (Fatiado, Picado, moído), não podendo constar na nomenclatura oficial quando não estiver previsto em RTIQ			
Localizado no painel principal, em destaque, uniforme em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres			
Em destaque, Igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca (Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020)			
Tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam			
Conter a expressão "TIPO", quando o alimento for fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes àquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, quando aplicável (RDC nº 727/2022, ANVISA)			
Utilização do nome comum e respectivos nomes científicos para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional (IN 53 de 01/09/2020)			
Denominação de venda: a denominação de venda do produto é Peixe Congelado, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie em caracteres uniformes em corpo e cor (Avaliar artigo 12 e seus parágrafos da IN 21 de 31 de maio de 2017)			
LISTA DE INGREDIENTES	C	NC	NA
De acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Rotulagem (Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020)			
Lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo, em ordem decrescente de quantidade, sendo que os aditivos devem ser citados com função, nome e número de INS após os demais ingredientes			

Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade (RDC 272, art. 3º.)			
A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (RDC nº 272, 14/03/2019 - ANVISA e RTIQ)			
De acordo com o Regulamento Técnico de Aditivos Aromatizante (RDC Nº 2, DE 15 DE JANEIRO DE 2007 ANVISA)			
Utilização da Maltodextrina, dextrina e outros açúcares em produtos cárneos Nota técnica nº 001/2015 CGI/DIPOA, somente em casos previstos nos RTIQ			
Fichas técnicas dos aditivos anexadas ao memorial: verificar relação de ingredientes informados e suas quantidades, alergênicos, transgênicos e demais informações importantes			
Obrigatoriedade da inclusão de declaração sobre nova fórmula na rotulagem de alimentos quando da alteração de sua composição conforme IN 67 de 01 de setembro de 2020			
Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado			
É informado o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM (Organismo Geneticamente Modificado) da seguinte forma: “Após o nome do ingrediente” no painel principal ou nos demais painéis quando do produto com ingrediente único			
CONTEÚDO (VOLUME / PESO)			
Localizado no painel principal em contraste com o fundo (fácil visualização)			
Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto] (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, tabela II)			

Tabela II

Conteúdo Líquido (g ou mg)	Altura mínima dos algarismos (mm)
Menor ou igual a 50	2
Maior que 50 e menor ou igual a 200	3
Maior que 200 e menor ou igual a 1000	4
Maior que 1000	6

O uso da expressão que precede o valor indicativo de quantidade, como “PESO LÍQUIDO”, “CONTEÚDO LÍQUIDO”, etc., não é obrigatório (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, item 4.1)			
A indicação quantitativa dos produtos pré-medidos deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI), de acordo com: (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, item 2.6) I - os produtos pré-medidos que se apresentam na forma sólida ou granulada ou em gel devem ser comercializados em unidades de massa; II - os produtos pré-medidos que se apresentam na forma líquida devem ser comercializados em unidades de volume.			
Queijos sem peso padronizado: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR” e peso da embalagem; Portaria INMETRO nº 25/1986			
Produtos Cárneos: Peso líquido no ponto de venda (Venda por Peso); (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997)			
Produtos cárneos com perda de peso por desidratação: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”; (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997)			
“PESO DA EMBALAGEM”, exceto para pré-medidos (Portaria 25/1986 e 19/1997 - INMETRO)			
Carne moída para varejo conteúdo máximo 1kg. Para venda institucional poderão ser admitidas embalagens superiores a 1 Kg, sendo que a espessura deve ser igual ou menor a 15 cm não sendo permitida a venda no varejo (Portaria 664/2022, MAPA)			
Os dizeres “PROIBIDO O FRACIONAMENTO” deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo de carne moída (Portaria 664/2022, MAPA)			

Campo Grande, Jaraguari, Dois Irmãos do Buriti, Sidrolândia, Terenos - MS.

Rua Antônio de Oliveira, n. 28 - Itanhangá Park - CEP 79.003-100

CNPJ: 49.160.796/0001-39

E-mail: consorciocentralms@gmail.com

Os dizeres "PROIBIDA A VENDA A VAREJO" deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo de carne moída, quando as embalagens tiverem peso superior a 1kg (um quilograma) (Portaria 664/2022, MAPA)			
Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga) (Portaria nº 153/2008 INMETRO)			
Obrigatoriedade de informar a alteração quantitativa do produto embalado. (Portaria nº 392 de 29/09/2021)			
CONSERVAÇÃO DO PRODUTO			
Informação de temperatura máxima e mínima de conservação antes e após a abertura da embalagem (IN 22/2005 MAPA; RDC Nº727 DE 1/07C2022)			
Prazo de validade antes e após a abertura da embalagem; RDC nº 727 da ANVISA (2022)			
Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ)			
DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE			
Formato de apresentação dos caracteres;(IN 22/2005 MAPA)			
Data de fabricação (IN 22/2005 MAPA)			
Prazo de validade (uma das expressões padronizadas pela IN22/2005 MAPA)			
Lote (Exemplo: L (código), Validade/L, ou Data de Fabricação/L) RDC nº 727 da ANVISA (2022)			
IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL			
Carimbos conforme os Modelo oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM (Decreto Municipal)			
Tamanho do carimbo do SIM de acordo com o volume de produto acondicionado (Decreto Municipal) - Produtos de peso até 1Kg: 2,5cm de diâmetro; forma circular; - Produtos de peso acima 1Kg: 3,5cm de diâmetro; forma circular.			
Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas correta "REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOB Nº / "			
Registro único: para cortes cárneos diferentes, e ou mesmo produto com pesos diferentes (exemplo: Queijo mussarela – pesos líquidos 150g, 200g, 500g			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
É declarado o valor energético e os nutrientes obrigatórios na seguinte ordem: valor energético, Carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, Gorduras totais, saturadas, trans e Fibra Alimentar em gramas(g) e Sódio e miligramas(mg) (RDC nº 429/2020 e RDC 727/2022, ANVISA)			
Uso da Tabela Nutricional Simplificada; "Não contém quantidade significativa de..... (Nutrientes obrigatórios)			
Quando for declarada a quantidade de açúcares e ou polióis e ou amido e ou outros carboidratos, presentes no alimento, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de carboidratos, da seguinte forma (RDC nº 360, 23/12/2003) 1. Carboidratosg, dos quais: A. açúcares.....g B. polióis.....g C. amido.....g D. outros carboidratos ...g (devem ser identificados no rótulo). OU 2. A quantidade de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicada também como porcentagem do total de carboidratos. 3. Quando for declarada a quantidade de gordura (s) e ou o tipo (s) de ácidos graxos e ou colesterol, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de gorduras totais, da seguinte forma: A. Gorduras totaisg, das quais: B. gorduras saturadasg C. gorduras transg D. gorduras monoinsaturadas.....g E. gorduras poliisaturadasg F. colesterol.....mg			

As cifras e as unidades de medida (gramas (g) e miligramas (mg)) deverão ser declaradas de acordo as disposições da, IN75 /2020 ANVISA			
Declaração de vitaminas e minerais somente se presentes em quantidades igual ou maior a 5% da ingestão diária recomendada por porção indicada (IN75 /2020, ANVISA)			
Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela RDC n° 360/2003, ANVISA. Fórmula: Valor de referência no Anexo A ----- 100% Valor declarado na tabela ----- x			
A Tabela Nutricional deverá ser apresentada de acordo com os Modelos aprovados pela IN75 /2020 (vertical A ou B ou linear), sendo que o Modelo linear só poderá ser utilizado se não houver espaço suficiente na rotulagem			
A informação correspondente à rotulagem nutricional deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo de textos em outros idiomas e deve ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deve ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa (IN75 /2020)			
A informação nutricional será expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como “não significativas” de acordo com a tabela do item 3.4.3.2 da IN75 /2020			
Informação de porção e medida caseira de 100g para efeito do cálculo do valor energético e nutrientes (RDC 727/2022, ANVISA)			
Informação Nutricional Complementar (INC) verificar se comparativo ou absoluto, light, magro, vitaminado, baixo em gorduras, entre outros, de acordo com a RDC N° 54, 12/11/2012			
Declaração do valor energético e percentual de valor diário em números inteiros conforme item 3.4.3 da IN75 /2020			
Alimentos para dietas com restrição - “DIET” (Portaria n° 29, 03/01/1998); Alimentos especialmente formulados para atender necessidades de pessoas em condições metabólicas específicas, p.ex: diabéticos, gestantes, entre outros.			
INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS			
Descrição de “CONTÉM GLÚTEN” ou “NÃO CONTÉM GLÚTEN” para todos em destaque, nítido e de fácil leitura; (LEI N° 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003)			
A expressão do glúten deve estar indicada após as informações de: 1. Alérgicos 2. Lactose			
Instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves (RDC n° 727/2022)			
Carne moída com peso até 1kg deve conter a expressão “PROIBIDO O FRACIONAMENTO”; carne moída acima de 1Kg deve conter a expressão “PROIBIDA A VENDA NO VAREJO” (Portaria 664/2022, MAPA)			
Corantes artificiais: expressão "Colorido Artificialmente" (Decreto n° 986, 21/10/1969)			
Adição de aromas de acordo RDC n° 02/2007 (tabela orientativa a seguir)			

Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Painel Principal	Painel Principal
Definir / Conferir sabor a um alimento	Natural	Sabor	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao natural	Sabor	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor não específico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina a RDC 727/2022, ANVISA		

Mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve ser seguida a orientação do item 2.4 da Resolução RDC nº. 2/2007			
Indicar 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 (quando aplicável) (I portaria nº 449, de 15 de junho de 2022, N22/2005)			
Leites: Avisos Importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006)			
Dizeres Obrigatórios Bebidas Lácteas (RTIQ – IN nº 16, 23/08/2005)			
Dizeres iogurte (RTIQ – IN nº 46, 23/10/2007), entre outras informações			
Doce de Leite “exclusivo para uso industrial” (Portaria nº 354, 04/09/1997)			
Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC nº 35, 17/06/2009)			
Nomenclatura de ovos (Resolução nº 1, de 9 de Janeiro de 2003)			
Os ovos devem conter as seguintes instruções de conservação e uso (RDC 727/2022, ANVISA): I - "O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde"; e II - "Manter os ovos preferencialmente refrigerados"			
Indicar o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões "validade a - 18° C (freezer): ...", "validade a - 4° C (congelador): ...", e "validade a 4° C (refrigerador)", seguida da declaração da data de validade (RDC 727/2022, ANVISA)			
As carnes suínas cruas, incluindo miúdos, toucinho, pele, embutidos, carne moída e produtos cárneos moldados, e as carnes de aves cruas, incluindo miúdos e produtos cárneos à base de carne moída ou picada de aves, devem conter a declaração das instruções de preparo, uso e conservação (RDC 727/2022, ANVISA)			
“CONTÉM LACTOSE” com os dizeres em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2mm, imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes antes ou após os alérgicos, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes. No caso de embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm ² , a altura mínima dos caracteres é de 1 mm (Lei nº 13.305, de 4 de Julho de 2016; RDC nº 136 de 08/02/2017)			
Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose (RDC nº 135 de 08/02/2017); Observação: quando de dietas com restrição de lactose ocorre alteração da tabela nutricional, devendo ser informada galactose, lactose, e outros carboidratos			
Os alimentos que contenham ou sejam derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares, conforme lista contida no Anexo III da RDC 727/2022 da ANVISA, devem conter as seguintes advertências, conforme o caso: I - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; ou III - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS". No caso dos crustáceos, a declaração das advertências deve incluir o nome comum das espécies, da seguinte forma, conforme o caso: I - "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)"; II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)"; ou III - "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS E DERIVADOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)".			
Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares dos principais alimentos que causam alergias alimentares listados no Anexo III da RDC 727, deve ser declarada a advertência "ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)".			
Na rotulagem do mel deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade” (RIISPOA, Art. 460)			
Mel de uso industrial: deve conter a expressão “proibida a venda fracionada” (RIISPOA)			

A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes (RIISPOA)			
Quantidade de água adicionada for superior a 3% deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem (RIISPOA)			
Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens (RIISPOA)			
Expressões em destaque para alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto, no painel principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico"			
Alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos deverão trazer no painel principal, em tamanho e destaque previstos: "(nome do animal) alimentado com ração contendo ingrediente transgênico" / "(nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico"			
Uso do símbolo transgênico conforme Portaria nº 2658, de 22 de dezembro de 2003;			
Produtos cárneos temperados: Condimentos em solução, deve ter o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição declarada no painel principal do rótulo, em caracteres de mesmo realce e visibilidade, acompanhando a denominação de venda (IN nº 17/2018, Art. 12)			
DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS			
Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente; (IN 22/2005 MAPA)			
Que induza ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade, etc.;(IN 22/2005 MAPA)			
Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto;(IN 22/2005 MAPA)			
Que faça alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais (Lei nº 5.700 de 01/09/1971, art. 31)			
Informar “IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA”, quando aplicável – (LEI nº 8078, 11/09/1990, art. 37)			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, 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 alimento			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode destacar a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas RDC 727/2022, ANVISA e IN 22/2005, MAPA)			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares, exceto nos casos previstos em normas específicas			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode ressaltar, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode ressaltar 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 alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa			
Não são permitidas alegações como “sem conservantes”, “sem corantes artificiais”, “contém corantes naturais”, entre outras semelhantes; (Informe técnico nº 70 de 19/01/2016)			

ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA			
Ortografia revisada e na língua oficial do país			
Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades - SI) e Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos			
Tamanho da letra igual ou maior que 1mm conforme IN 22/2005 do MAPA e RDC 727/2022 da ANVISA			
MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DE POA			
Todos os campos obrigatórios preenchidos adequadamente			
A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade			
O processo descrito e informações atendem aos regulamentos oficiais específicos			
Está devidamente com as páginas rubricadas e com a assinatura dos responsáveis			
Quando não possui RTIQ cumpre os itens dos artigos			

C: conforme; NC: não conforme; NA: não aplicável

Data	Assinatura e carimbo do responsável
------	-------------------------------------



ANEXO III

LAUDO TÉCNICO DE APROVAÇÃO DE RÓTULO

Certifico que os produtos da empresa _____,
inscrita no CNPJ sob o nº _____, localizada no município
de _____, portando o registro de inspeção nº _____

Campo Grande, Jaraguari, Dois Irmãos do Buriti, Sidrolândia, Terenos - MS.

Rua Antônio de Oliveira, n. 28 - Itanhangá Park - CEP 79.003-100

CNPJ: 49.160.796/0001-39

E-mail: consorciocentralms@gmail.com

foram avaliados pelo Analista de Rótulos do Serviço de Inspeção Municipal _____, com registro no Conselho de _____ sob o número _____.

A avaliação quanto à conformidade do memorial descritivo de fabricação, seguiu os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), além de *Check List* de rotulagem conforme legislação específica vigente. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM é FAVORÁVEL a fabricação dos seguintes produtos:

DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO	NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO	MARCA DO PRODUTO	TIPO DE EMBALAGEM	APRESENTAÇÃO (PESO)	DATA DO REGISTRO	DATA DA ALTERAÇÃO	VALIDADE DO REGISTRO

Local e data

 **CONSÓRCIO
CENTRAL MS**
ANALISTA DE RÓTULOS / SIM**ANEXO IV****TERMO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Ao (s) _____ dia (s) do mês de _____ de _____, o (a) responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Região Central de Mato Grosso do Sul – Central MS (CIDSRC), abaixo nominado (a) e assinado, de acordo com o Decreto _____, vem

CANCELAR O REGISTRO DO PRODUTO

_____, registrado sob o número _____, produzido pelo estabelecimento

_____,
CNPJ _____, registrado no SIM CENTRAL MS sob o número _____, devido a

Coordenador do SIM
Assinatura e carimbo

Ao responsável:

Estabelecimento: _____

Nome: _____

Assinatura: _____

CPF: _____

Ciente em: _____

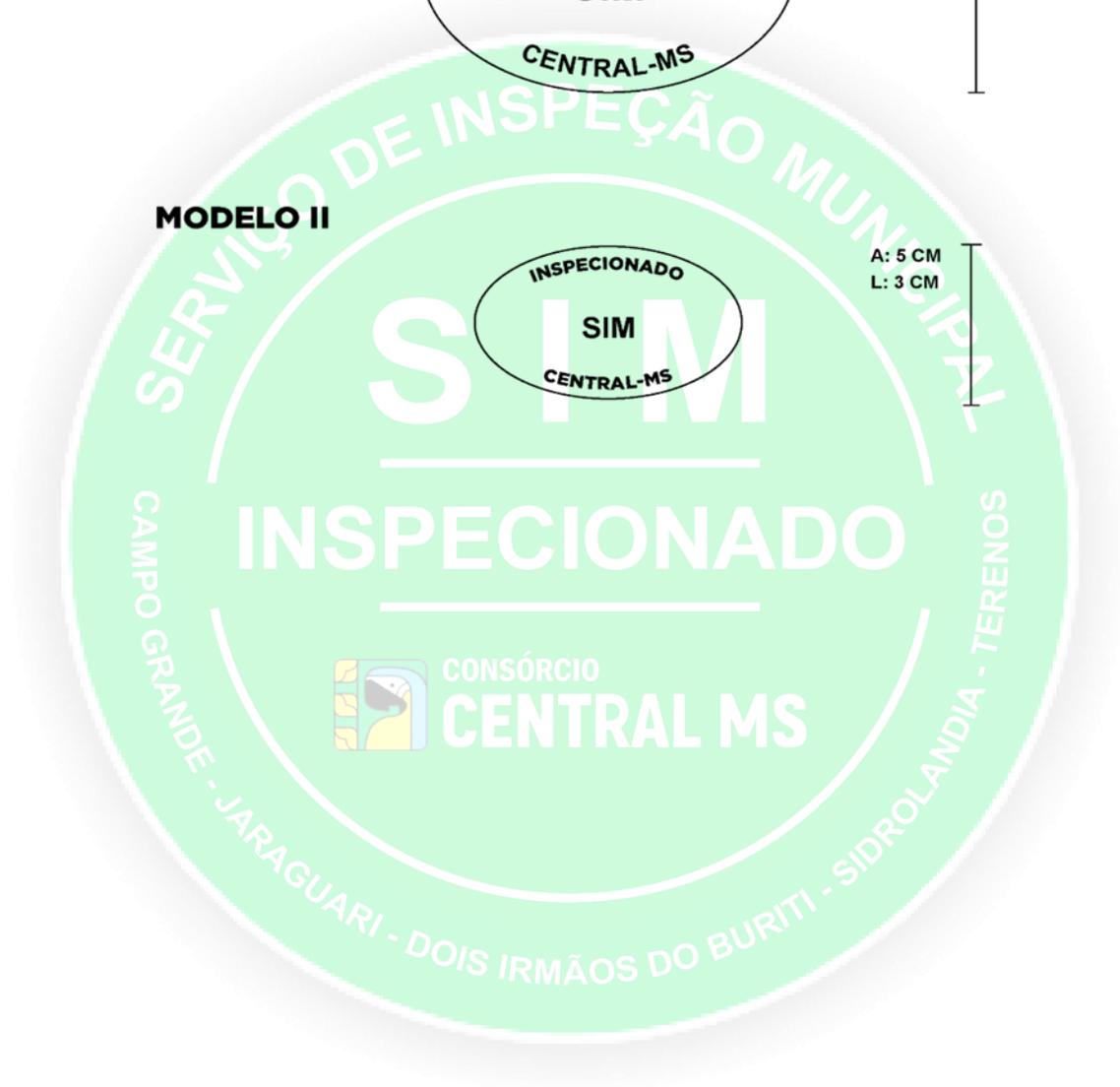
ANEXO V

MODELO I



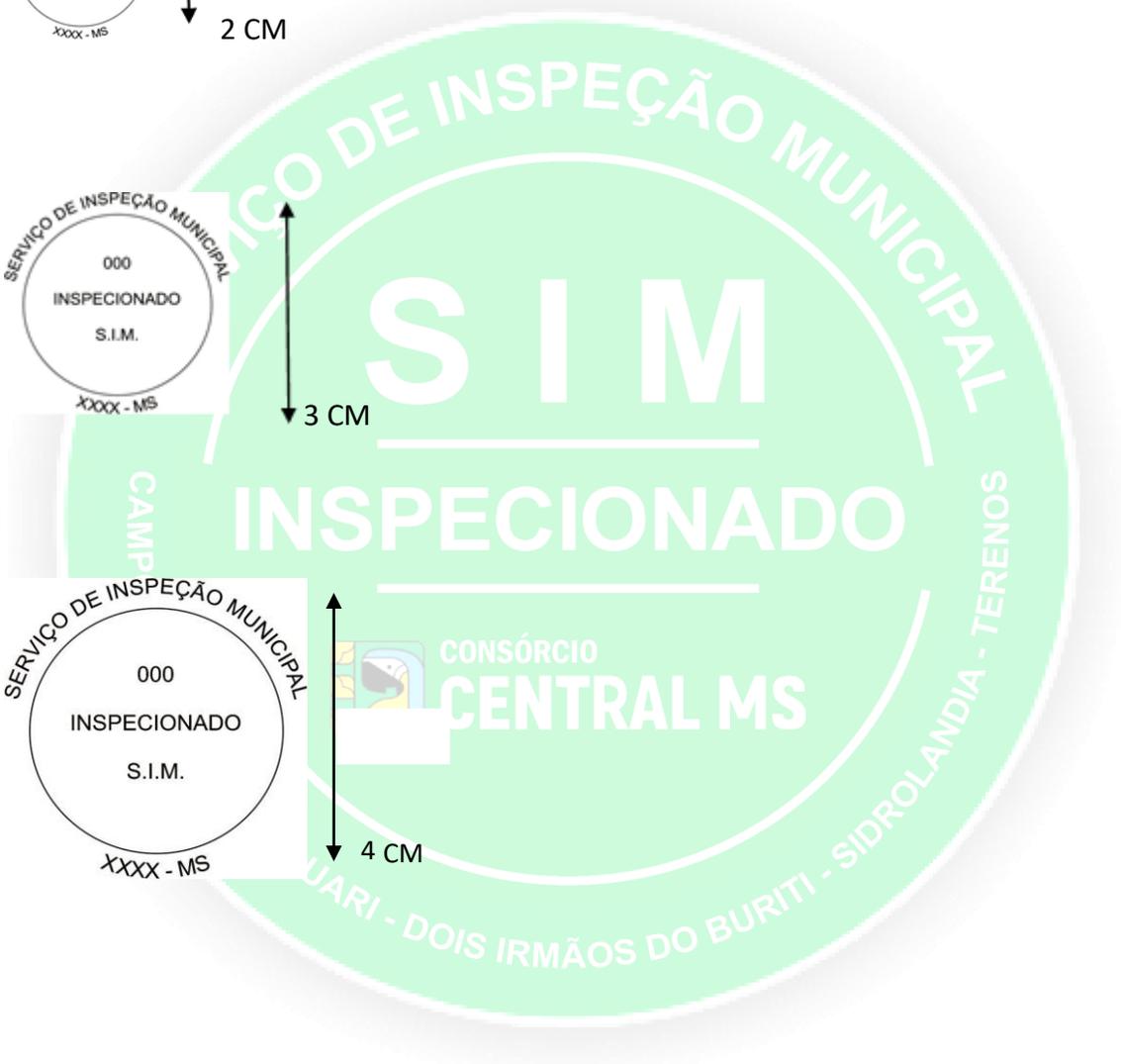
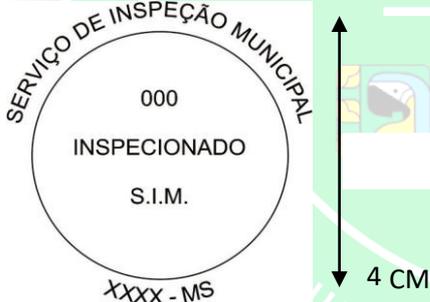
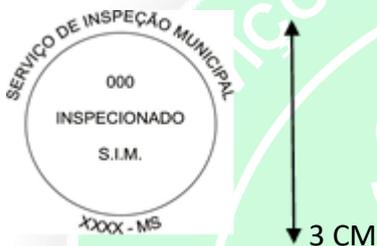
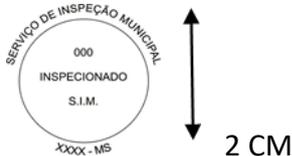
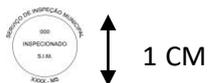
A: 5 CM
L: 7 CM

MODELO II



A: 5 CM
L: 3 CM

MODELO III

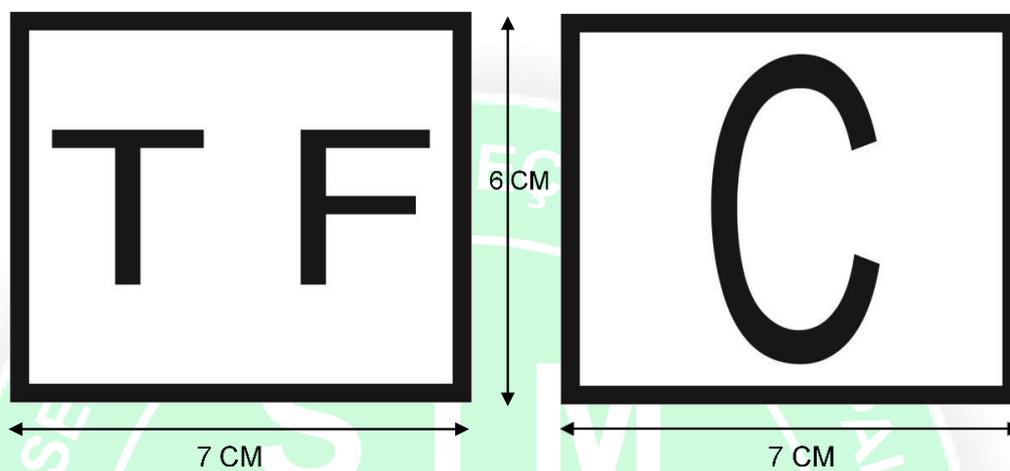




MODELO IV



MODELO V



MODELO VI

