

OBSERVAÇÕES:

“ LISTAR TODOS OS INGREDIENTES EM ORDEM DO DE MAIOR QUANTIDADE PARA O DE MENOR QUANTIDADE. ANEXAR A ESTA FICHA TÉCNICA TODOS OS RÓTULOS DOS INGREDIENTES UTILIZADOS NA RECEITA QUANDO FOR O CASO. EX: (rótulo do tempero utilizado, rótulo do aditivo utilizado, rótulo do queijo/mussarela utilizado etc.).

As tripas para fabricação de linguiças deverão ser pesadas e indicadas na lista de ingredientes).

Toda a receita precisa ser PESADA e as quantidades indicadas.

Temperatura de conservação/estocagem: (ADOTADA)	Validade: (ADOTADA)	
Congelado		
Resfriado		
Temperatura ambiente		
Equipamento utilizado para conservação a frio: informar o tipo de equipamento utilizado para conservar/estocar: (freezer, geladeira, câmara fria, balcão)		
TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA ADOTADA: Informar o tipo de embalagem que será utilizada: (bandeja de isopor+ plástico filme, sacos plásticos, embalagem a vácuo, potes, plásticos etc)	Tipo	Peso da embalagem
INDICAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE : Informar o tipo de equipamento que será utilizado para datar: (caneta, carimbo datador etc.)		
QUANTIDADE DE PRODUTO POR EMBALAGEM (peso líquido) ADOTADO: Informar a quantidade de produto que será embalado por embalagem: (exemplo 500g, pesado na presença do consumidor, pacotes de 5kg etc.)		
QUANTIDADE DE DIAS NA SEMANA QUE É PRODUZIDO: informar quantas vezes na semana o produto é produzido : (EX. 2 vezes na semana)		
QUANTIDADE DE PRODUZIDO SEMANALMENTE: informar a quantidade em média de produção por semana (EX. 50Kg por semana)		
INFORMAR COMO É REALIZADO AS ENTREGAS/TRANPORTE DOS PRODUTOS. EX: caixas térmicas, carro refrigerado, etc.)		

INFORMAÇÃO PARA COMPOR A ROTULAGEM

BASE LEGAL CONSULTADA: (informar as legislações utilizadas como base)

DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO:

(PAINEL PRINCIPAL DO RÓTULO)

Requisitos : 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



CONSERVAÇÃO/ DOMÉSTICA	CONSERVAÇÃO
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES	
DATA DE VALIDADE E LOTE:	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:	EM ANEXO
CÓDIGO DE BARRAS:	
INFORMAÇÕES ADICIONAIS	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(Apresentar a tabela de informação nutricional)

ORIENTAÇÕES PARA LAYOUT DOS RÓTULOS

- ORIENTAÇÃO PARA LAYOUT DO CARIMBO DE INSPEÇÃO:

DECRETO Nº 15.130, DE 25 DE OUTUBRO DE 2016.

Regulamenta a lei municipal nº 3.685 de 23 de junho de 2016 que dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no âmbito do município de castelo e dá outras providências.

SEÇÃO I DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 68 Além de outras exigências previstas neste Regulamento ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

XIII – §4º. Os modelos de selo de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados na Secretaria Municipal de Agricultura obedecerão às seguintes especificações:

I – Forma: elíptica no sentido horizontal na cor preta;

II – Dimensões: modelo 01 - dimensão 5,0 (cinco) cm de comprimento e 3,0 (três) cm de altura; modelo 02 - dimensão 4,0 (quatro) cm de comprimento e 2,5 (dois vírgula cinco) cm de altura; modelo 03 - dimensão 3,0 (três) cm de comprimento e 1,75 (hum vírgula setenta e cinco) cm de altura.

III – Dizeres: a sua margem externa superior as palavras “Secretaria Municipal de Agricultura”, na margem interna superior “CASTELO-ES”, e no centro horizontalmente a palavra “INSPECIONADO”, logo embaixo paralelamente o número de registro do estabelecimento e a sigla da inspeção municipal no vértice das faces inferiores.



ORIENTAÇÃO PARA LAYOUT DE TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 .

Art. 14. A declaração da tabela de informação nutricional deve estar localizada em uma única superfície contínua da embalagem e no mesmo painel da lista de ingredientes.

§ 1º A tabela de informação nutricional não pode estar em áreas encobertas, locais deformados, como áreas de selagem e de torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras.

Art. 16. A formatação da tabela de informação nutricional deve:

I - empregar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco;

II - observar os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos, e as respectivas ordem de declaração, indentação e unidades de medida definidos no Anexo XI da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020;

III - empregar espaçamento entre linhas de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem na barra, linhas ou símbolos de separação, quando existentes;

IV - usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas em conformidade com o modelo selecionado; e

V - seguir os requisitos específicos para formatação padrão definidos no Anexo XII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020. § 1º Os requisitos de formatação de que trata o inciso V representam limites mínimos,



sendo permitido o uso de dimensões maiores, desde que os demais elementos da tabela de informação nutricional sejam aumentados proporcionalmente, de forma a manter a identidade visual da tabela e sua adequada legibilidade.

INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020

Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

- ANEXO IX **MODELOS PARA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.**
- ANEXO XII **REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.**
- ANEXO XIII **MODELO LINEAR DE DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.**
- ANEXO XIV **REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DO MODELO LINEAR DE DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.**

- As letras não poderão ser inferiores a 1 mm, a indicação de peso líquido deverá seguir a normativa do INMETRO.

- Os rótulos deverão ser encaminhados para correção, análise e Parecer do S.I.M antes de serem impressos.

Deverão ser entregues em tamanho, cor real com a escala e medidas indicadas.



LAYOUT DE RÓTULO

(Anexar o Layout do rótulo)

Assinatura do proprietário do estabelecimento ou Técnico responsável :

Data: ____/____/____