

Modelos de Checklists e Orientações para Rotulagem de Produtos de Origem Animal

No processo de registro do estabelecimento, um dos documentos necessários é o croqui do rótulo do produto a ser comercializado, sendo essa uma etapa na maioria das vezes longa. O que ocorre é que para a rotulagem de alimentos existem muitas legislações que orientam a elaboração da rotulagem de forma geral.

Uma estratégia para facilitar o processo de elaboração dos rótulos é a aplicação de um checklist de verificação. Ao utilizar esta ferramenta alguns erros são prevenidos antes mesmo do envio para análise e aprovação.

Seguem os modelos de Checklist disponibilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal SIM/JF, de acordo com cada tipo de produto:

1. Checklist de Rotulagem de Leite e Derivados - [Clique aqui.](#)
2. Checklist de Rotulagem de Mel e Produtos Apícolas - [Clique aqui.](#)
3. Checklist de Rotulagem de Ovos e Derivados - [Clique aqui.](#)
4. Checklist de Rotulagem de Pescado e Derivados - [Clique aqui.](#)
5. Checklist de Rotulagem de Carne e Derivados - [Clique aqui.](#)

Modelos de Checklists e Orientações para Rotulagem de Produtos de Origem Animal

Alguns pontos importantes devem ser observados ao elaborar um rótulo:

3 - Instruções de armazenamento e de consumo após aberto	1 - Nome Fantasia 2 - Denominação de venda segundo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ)		6 - Lista de ingredientes 7 - Advertências de: Alergênicos, Lactose e Glúten. 8 - Tabela de informação nutricional
	4 - Advertência em caso de uso de corantes e aromatizantes sintéticos	5 - Selo da inspeção do SIM	
9 - Identificação de origem: Exemplo: Produzido por: nome do produtor Número da inscrição estadual do produtor local onde é produzido seguido do endereço completo Indústria brasileira	10 - Telefone e/ou e-mail de contato do fabricante		11 - Peso líquido do produto g/kg ml/L
			12 - Datas de validade e fabricação ou lote.

Modelos de Checklists e Orientações para Rotulagem de Produtos de Origem Animal

OBSERVAÇÕES:

- O modelo acima é ilustrativo, as informações utilizadas devem se adequar com os dados do produtor/empresa e o tipo de produto que será produzido e comercializado.
- Artes e ilustrações são permitidas atentando-se para que as mesmas não induzam o consumidor ao erro ou propaganda enganosa.
- Ao enviar os rótulos para avaliação, os modelos devem estar em uma escala idêntica ao que será usada no produto final, com a indicação dos tamanhos de todos os componentes do rótulo (inclusive os textos) e com letras e figuras nítidas que possibilitem a leitura e sua avaliação. com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, com tamanho mínimo de letras e números de 1 (um) milímetro (mm), quando não especificado do contrário.
- Produtos que utilizem polpas de frutas, aromatizantes e corantes, favor solicitar ao fornecedor a especificação técnica da polpa e enviar juntamente com o rótulo para avaliação.
- Não deve 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.
- Esse modelo tem como intenção exemplificar e auxiliar na confecção de rótulos novos ou atualização de modelos antigos. A elaboração dos rótulos que serão usados em seus produtos deverão ter como base unicamente as legislações vigentes.

Modelos de Checklists e Orientações para Rotulagem de Produtos de Origem Animal

INFORMAÇÕES DO RÓTULO:

1. Siglas de acordo com a categoria do estabelecimento:

A - Apiário

EMC - Entrepasto de Mel e Cera de abelha

FCC - Fábrica de Conserva Cárneas

ECD - Entrepasto de Carnes e Derivados

MCO - Matadouro de Ovinos e Caprinos

FL - Fábrica de Laticínios

UL - Usina de Leite

EO - Entrepastos de Ov

2. Peso líquido deve estar presente, em alimentos líquidos com volume inferior a 1000 ml, utilizar a unidade de medida mililitro **"ml"**, em produtos líquidos com volume igual ou superior a 1000 ml utilizar a unidade de medida Litro **"L"**. Em alimentos sólidos com massa inferior a 1000g utilizar a unidade de medida gramas **"g"** e alimentos com massa igual ou superior a 1000g utilizar a unidade de medida quilograma **"kg"**. No caso de produtos que não possam ter suas quantidades padronizadas e/ou que possam perder peso de maneira acentuada, deverão, obrigatoriamente, trazer nos rótulos o peso da embalagem, em gramas, precedido da expressão **"PESO DA EMBALAGEM"**.



Modelos de Checklists e Orientações para Rotulagem de Produtos de Origem Animal

SELO DE INSPEÇÃO:

- Todos os produtos registrados no SIM/JF devem possuir selo de inspeção em seus rótulos, seguindo os padrões definidos.
- O triângulo deve ser equilátero com no mínimo 2cm de lado. Para mais informações [clique aqui](#).
- O selo de inspeção deve ser proporcional ao tamanho do rótulo respeitando os limites definidos anteriormente.
- Modelo: [Modelo Chancela SIM/PJF](#)