

**CHECK LIST ROTULAGEM ALIMENTOS**Ref.: CHECK LIST 02
VERSÃO 01

Item	ANÁLISE DE ROTULAGEM - ANEXO III	C	NC	NA
1.0				
1.1	Nome ou Razão Social (conforme contrato Social ou declaração de firma Individual)			
1.2	Endereço - logradouro, número, localidade, cep, município, UF.			
1.3	Classificação do Estabelecimento (conforme Registro no SIM).			
1.4	Nº do CNPJ (conforme comprovante atualizado - Receita) ou CPF (produtor rural).			
1.5	Nº da Inscrição Estadual .			
1.6	Marca Comercial /produto ou nome de Fantasia do Estabelecimento .			
1.7	Expressão "Indústria Brasileira".			
1.8	Estabelecimento de Origem (quando aplicável).			
1.9	"Fabricado por" ou "Embalado por" /"para" (quando aplicável).			
1.10	"Expressão "Fracionado por", "Embalado por"(quando aplicável).			
1.11	Nº do telefone ou SAC (meios para contato ou Serviço de atendimento ao consumidor - SAC) (conforme legislação vigente).			
1.12	e-mail e redes sociais (opcional).			
2.0	NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO	C	NC	NA
2.1	Denominação Oficial do Produto (conforme legislação vigente).			
2.2	Denominação consagrada, nome de fantasia ou marca comercial (opcional).			
2.3	Palavras ou frases adicionais (natureza e condições físicas do produto).			
2.4	Forma de Apresentação do produto na embalagem (á vácuo, etc).			
2.5	Denominação Oficial do Produto - localizada no painel principal em caracteres destacados , uniforme em corpo e cor , sem intercalação de desenhos e outras diretrizes , fonte igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca.			
2.6	Expressão "Tipo" (quando aplicável - referência geográfica / regional).			
2.7	Denominação de venda : 1- nomenclatura do produto : deve seguir RTIQ entre outros ; 2- em destaque: a denominação de venda deve estar em destaque, uniforme em corpo e cor ; 3- localização : denominação de venda obrigatória no painel principal ; 4- Expressão "Tipo" aplica-se quando os produtos de origem animal são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos; 5 - denominação consagrada, nome fantasia, de fábrica ou nome regional : desde que não induz o consumidor a erro; 6- palavras ou frases adicionais : poderão constar no rótulo junto ou próxima a denominação de venda (ex tipo de cobertura, forma de apresentação - ralado, bife, iscas, cubos, etc, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido (resfriado, congelado, defumado , maturado, cozido.)			

3.0	LISTA DE INGREDIENTES	C	NC	NA
3.1	De acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Rotulagem.			
3.2	Apresentar os ingredientes em ordem decrescente de proporção.			
3.3	Declarar a água como ingrediente, quando utilizá-la			
3.4	Declarar e identificar aditivos, listados depois dos demais ingredientes.			
3.5	Informar a função tecnológica principal, o nome, e a indicação do número do INS dos aditivos.			
3.6	Concentração de aditivos conforme limites estabelecidos nas legislações específicas.			
3.7	O uso de corante Tartrazina deverá estar de acordo com a legislação específica.			
3.8	Ingredientes permitidos e previstos na formulação do produto: os estabelecimentos somente podem utilizar nos produtos ingredientes permitidos e previstos nas normativas de identidade e qualidade, respeitando se o uso de determinado ingrediente é obrigatório ou opcional. Deve haver conformidade entre a composição/formulação do produto informada no rótulo e no memorial descritivo de fabricação e rotulagem.			
3.9	Expressão Ingrediente ou Ingr.			
3.10	Ingrediente composto: é o ingrediente que tem em sua composição dois ou mais ingredientes e quando representam mais de 25% de produtos de origem animal devem ser declarados, com exceção dos aditivos alimentares que sempre devem ser declarados.			
3.11	Nomes genéricos: os ingredientes podem ser declarados por meio de nomes genéricos, desde que correspondam a respectiva classe de ingredientes (RDC 727/2022.)			
3.12	Percentual de produtos vegetais: deve ser declarado no rótulo quando utilizados, exceto condimentos e especiarias. Exemplos: amido, proteína texturizada de soja, etc.			
3.13	Produtos reconstituídos: quando reconstituídos em água, os ingredientes devem ser apresentados na forma reconstituída, sempre em ordem decrescente. Conforme a IN 22/2005 e suas alterações, “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 (massa/massa) no produto de origem animal reconstituído”. Nesses casos deve ser incluída no rótulo a expressão “INGREDIENTES DO PRODUTO PREPARADO SEGUNDO AS INDICAÇÕES DO RÓTULO”.			
4.0	CONTEÚDO (VOLUME)	C	NC	NA
4.1	Localizado no Painel principal em o contraste com o fundo (fácil visualização)			
4.2	Tamanho dos caracteres de acordo com o volume de produto ou área do rótulo			
4.3	Precedido das expressões "Peso Líquido", "Conteúdo Líquido", "PESO LÍQ." ou "Peso Líquido" ou "Peso Líq."; - Produtos em unidades de volume: "CONTEÚDO" ou "Conteúdo" ou "VOLUME LÍQUIDO"; - Produtos em número ou unidades: "CONTÉM" ou "CONTEÚDO" ou "Contém"; - Produtos em unidades de comprimento: "COMPRIMENTO" ou "Comprimento" ou "LARGURA" ou "largura"; - Produtos que apresentam duas fases (uma sólida e outra líquida) separáveis por filtragem simples, deverão indicar o "PESO LÍQUIDO" e "PESO DRENADO".			

4.4	Representação da altura mínima dos algarismos para produtos pré-medidos comercializados em unidades de massa ou volume conforme Portaria INMETRO 249/2021. Representação da altura mínima dos algarismos para produtos comercializados em unidades de comprimento e número de unidades .			
4.5	Queijos e produtos cárneos sem peso padronizado : "Deve ser pesado em presença do consumidor" e "Peso da Embalagem " .			
4.6	Carnes e derivados : Peso líquido no ponto de venda (venda por peso) e "Peso da Embalagem " .			
4.7	Produtos cárneos com perda de peso : Deve ser pesado em presença do Consumidor " .			
4.8	Peso da Embalagem, exceto para pré- medidos (conforme legislação vigente).			
4.9	Carne moída para varejo conteúdo máximo 1 kg (conforme legislação vigente).			
4.10	Produtos com conteúdo padronizado , conforme legislação específica .			
4.11	Contraste: a indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos deve ser de cor contrastante com o fundo			
4.12	Localização: a IN 22/2005 e suas alterações estabelecem que os conteúdos líquidos devem ser indicados no painel principal do rótulo.			
5.0	CONSERVAÇÃO DO PRODUTO	C	NC	NA
5.1	Informação de temperaturas máxima e mínima de conservação.			
5.2	Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ).			
5.3	Tabela de conservação doméstica para congelados (temperatura x validade).			
5.4	Prazo de validade e temperatura de conservação após abertura da embalagem.			
6.0	DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE	C	NC	NA
6.1	Formato de apresentação dos caracteres .			
6.2	Data de fabricação (opcional).			
6.3	Prazo de validade (conforme expressões padronizados na legislação vigente).			
6.4	Lote (ex: L (código) , Validade/L, ou data de Fabricação/L.			
7.0	IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO	C	NC	NA
7.1	Carimbos conforme os modelos oficiais , com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM.- deve ser em negrito e caixa alta .			
7.2	Tamanho do carimbo de acordo com o volume de produto acondicionado .			
7.4	Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com siglas corretas " RÓTULO REGISTRADO NO SIM SOB N° " ____ (n° de registro do SIM N° sequencial do produto)			
7.5	Registro único : para cortes cárneos diferentes, produtos com mesmo processo de fabricação e/ou mesmo produto com pesos diferentes.			

7.6	LOGOMARCA DO SISBI OU SELO ARTE.			
7.7	Somente para estabelecimentos autorizados e aderidos ao SISBI. Logotipo do SISBI (quando autorizado pelo órgão oficial o seu uso) de acordo com o manual de identidade visual, além do carimbo do SIM. Atender aos requisitos da IN 2/2009.			
7.8	Selo Arte somente para produtos reconhecidos como artesanais. A Portaria 531/2022 define os modelos de logotipos a serem utilizados. Salienta-se que o selo ARTE não substitui o carimbo do SIM, apenas complementa o rótulo.			
7.10	NÚMERO DE REGISTRO DO PRDUTO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO CIM AMFRI			
7.11	EXPRESSÃO DE REGISTRO :É obrigatória a expressão do registro RÓTULO REGISTRADO NO SIM/POA CIM AMFRI -SC SOB N° XXX-YYY onde XXX representa o número de registro do estabelecimento e YYY representa o número sequencial da rotulagem.			
7.12	EXPRESSÃO DE ISENTO : é obrigatória a expressão PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO SIM/POA CIM-AMFRI.			
7.13	EXPRESSÃO DE IDENTIFICAÇÃO DO CONSÓRCIO : * identificação do consórcio com letras maiúsculas do CIM- AMFRI - SC , com tamanho da fonte não superior a usada na logomarca do serviço de inspeção e posicionada logo abaixo dessa logomarca: "CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DA FOZ DO RIO ITAJAÍ " . * número do CNPJ do consórcio - 32.980.376/0001-04 * endereço da sede do escritório do consórcio : Rua Luiz Lopes Gonzaga,1655 - São Vicente - Itajaí /SC - 88309-421 . * data do cadastro do consórcio público junto ao MAPA "23/07/2020 * código de barras facultativo.			
8.0	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	C	NC	NA
8.1	Valor energético e os nutrientes obrigatórios, todos declarados.			
8.2	Uso da tabela nutricional simplificada			
8.3	As cifras e as unidades de medida deverão ser declaradas de acordo as disposições previstas na legislação vigente.			
8.4	Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido , respeitando a variação máxima permitida na legislação vigente.			
8.5	A tabela nutricional deverá ser apresentada de acordo com os modelos aprovados na legislação vigente.			
8.6	Informação de porção e medida caseira (conforme legislação vigente).			
8.7	Informação Nutricional Complementar (conforme legislação vigente)			
8.8	Alimentos para dietas com restrição - DIET (conforme legislação vigente)			
9.0	DIZERS E OU INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DO PRODUTO	C	NC	NA
9.1	Contém Glúten ou Não Contém Glúten para todos (em destaque, nítido e de fácil leitura).			
9.2	Carnes e miúdos de aves : instruções de preparo (conforme legislação específica).			
9.3	Produtos cárneos temperados : informar o percentual de salmoura (conforme legislação específica).			
9.4	Carne moída: proibido fracionamento/venda ao varejo > 1 kg(conforme legislação específica) .			
9.5	Corantes artificiais :expressão "Colorido Artificialmente" (conforme legislação específica).			
9.6	Adição de aromas (conforme legislação específica).			
9.7	Contém GORDURA VEGETAL (quando aplicável, conforme legislação específica).			
9.8	Leites (avisos importantes - (conforme legislação específica).			

9.9	Dizeres obrigatórios bebidas lácteas - (conforme legislação específica).			
9.10	Doce de leite "exclusivo para uso industrial " .			
9.11	Instruções de preparo - (conforme legislação específica).			
9.12	Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (conforme legislação específica).			
9.13	Presunto semi-cozido : informação sobre forma de consumo (conforme legislação específica).			
9.14	Outras informações previstas em legislação.			
10.0	DIZERES , INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS.	C	NC	NA
10.1	Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente.			
10.2	Que condiz ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade , etc.			
10.3	Atribuição de efeito não comprovado.			
10.4	Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto.			
10.5	Atribuir propriedades terapêuticas ou medicinais.			
10.6	Que faça alusão á Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais.			
10.7	Informar "IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA " , quando aplicável .			
10.8	Leites (conforme legislação específica).			
11.0	ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA	C	NC	NA
11.1	Ortografia revisada e em português.			
11.2	Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades - SI)			
11.3	Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos.			
11.4	Tamanho da letra igual ou maior que 1 mm.			
12.0	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	C	NC	NA
12.1	Identificação do estabelecimento produtor.			
12.2	Nomenclatura oficial de produto .			
12.3	Conteúdo e peso da embalagem.			
12.4	Temperatura conservação do produto (máxima e mínima).			
12.5	Data de Fabricação , prazo de validade e lote.			
12.6	Expressão de Registro.			
12.7	Expressão "Indústria Brasileira".			
12.8	Carimbo (modelos de carimbos do SIM).			
12.9	Ortografia correta, unidade de medidas oficiais e tamanho de letra.			
12.10	Logotipo do SISBI e/ou do selo ARTE , quando autorizado.			
13.0	CHECK LIST MEMORIAL DESCRITIVO	C	NC	NA
13.1	Todos os campos obrigatórios preenchidos asdequadamente .			
13.2	A empresa possui possibilidade de fluxo de produção adequado para o produto ser registrado.			
13.3	A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico e legislações referentes.			
13.4	O processo descrito atende aos regulamentos oficiais espeíficos .			
13.5	Está devidamente autenticado com a assinatura dos responsáveis			
13.6	As páginas estão devidamente rubricadas.			
13.7	O croqui do rótulo encontra-se anexado, ou todos os croquis para casos de: registro único , uso de mais de uma marca, uso de embalagem externa.			
13.8	Memoriais de produtos não regulamentados estão acompanhados do formulário da partida piloto, dos laudos de análises laboratoriais e da literatura técnico científica do produto.			
13.9	É permitida a utilização do nome fantasia , desde que acompanhada da denominação prevista em RTIQ .			
13.10	A formulação se refere-se á composição do produto, devendo o responsável pelo procedimento discriminar as matérias primas e os ingredientes, incluindo os aditivos alimentares.			

13.11	O processo tecnológico de produção deve contemplar a obtenção , a recepção das matérias primas, o processo de fabricação , o acondicionamento , o armazenamento e as condições de conservação dos produtos .			
13.12	As análises laboratoriais microbiológicas e físico -químicas são obrigatórias para registro de produtos não regulamentados			
14.0	REGISTRO DE PRODUTO - ORIGEM ANIMAL	C	NC	NA
14.1	Detalhamento do produto (descrever quais espécies , cortes).			
14.2	A empresa possui possibilidade de fluxo de produção adequado para o produto ser registrado.			
14.3	A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico e legislações referentes.			
14.4	O processo descrito atende aos regulamentos oficiais específicos .			
14.5	Está devidamente autenticado com a assinatura dos responsáveis			
14.6	As páginas estão devidamente rubricadas.			
14.7	O croqui do rótulo encontra-se anexado, ou todos os croquis para casos de: registro único , uso de mais de uma marca, uso de embalagem externa.			