

Manual para Preenchimento do Formulário de Registro de Rótulos do Serviço de Inspeção Estadual de Rondônia

Versão 2.0

Rondônia

2025

INTRODUÇÃO

O Formulário para registro de Produtos de Origem Animal (POA) é destinado para detalhamento de informações de interesse para avaliação técnica de todo o processo produtivo e informações que não são descritas no rótulo do produto.

Todos os produtos de origem animal produzidos em estabelecimentos sob SIE devem ser registrados obrigatoriamente. O registro compreende o preenchimento do formulário de solicitação de registro de produtos, checklist com declaração, pagamento da taxa e posterior inserção dos dados no e-SISBI-SGE.

O estabelecimento deve alterar o registro sempre que houver modificações na formulação, no processo tecnológico de produção e/ou no layout de rotulagem e quando houver alteração da legislação.

O estabelecimento é o responsável pela formulação, pelo processo tecnológico do produto, pelas informações descritas, pelo atendimento dos padrões de identidade e qualidade e pelo cumprimento das legislações vigentes.

1. IDENTIFICAÇÃO

- **SIE do Estabelecimento:** Inserir o Nº de SIE do estabelecimento.
- **Nº de Registro do Rótulo:** Inserir o número que o produto será registrado. Cada produto deverá ter seu próprio número, não devendo ser utilizado o mesmo número para dois ou mais produtos. A numeração a ser utilizada para registro dos produtos deverá seguir preferencialmente uma ordem numérica e estabelecida pelo próprio estabelecimento.
- **Data de Entrada no SIE:** Para uso do SIE, deixar esse espaço em branco.

2. PETIÇÃO

Petição padrão previamente preenchida.

3. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

3.1 Razão Social: Deve estar em concordância com o contrato social (para empresas que possuem sócios), estatuto social (no caso de cooperativas e associações), requerimento de empresário (para empresários individuais) ou declaração de aptidão ao PRONAF – DAP (para produtores rurais).

3.2 CNPJ/CPF: Número do CNPJ do estabelecimento e que consta no cartão ou CPF do produtor, em caso de agroindústria.

3.3 Classificação do Estabelecimento: Os estabelecimentos são classificados de acordo com Regulamento da Lei nº 4.130, de 04 de setembro de 2017, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos e Subprodutos de Origem Animal no Estado de Rondônia.

3.4 Endereço: Colocar a Rua, Avenida, Praça e Número, se o estabelecimento estiver localizado na zona rural, citar a via de acesso (estrada) e o quilômetro.

3.5 Bairro: Colocar o bairro do estabelecimento, se o mesmo estiver em Zona Rural, citar.

3.6 CEP: Colocar o CEP do estabelecimento.

3.7 Município: Colocar o município do estabelecimento.

3.8 UF: Colocar o Estado do estabelecimento.

3.9 E-mail: Informar o e-mail para contato, se houver.

3.10 Telefone de Contato: Informar o telefone/celular de contato.

4. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

Assinalar com um X a opção a que se refere a atual solicitação. Quando for solicitada a alteração de rotulagem citar no 1º campo da folha o número do registro do rótulo.

5. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

5.1 Categoria do Produto: Para inserir a categoria correta do produto, pressione “Ctrl enquanto clica no link” [\(Ctrl + clique aqui\)](#). Um arquivo será aberto, e na parte superior, é possível selecionar as informações pertinentes. Em cada coluna deve-se clicar no ícone de seleção  , desmarcar a opção “Selecionar Tudo” (Selecionar Tudo) , em seguida selecionar a informação que representa o produto. Sugere-se iniciar pela coluna da “ÁREA”, em seguida selecionar a “CATEGORIA DO PRODUTO”, e assim por diante. Ao final, transcrever o resultado nos campos correspondentes do Formulário de Registro de Rótulo.

5.2 Característica do Produto: Inserir a característica do produto, de acordo com a Planilha de Produtos Padronizados [\(Ctrl + clique aqui\)](#).

5.3 Denominação de venda (Nome padronizado do Produto): A denominação de venda é o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do produto e deve seguir o disposto nas normativas que definem os padrões de identidade e qualidade do produto, como o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), a Norma Interna Regulamentadora (NIR), entre outros. No caso de produtos não regulamentados, a

denominação de venda será estabelecida no memorial descritivo de fabricação e rotulagem aprovado pela GIPOA.

5.4 Nome fantasia: Poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações de venda (nome).

5.5 Marca Comercial: Denominação que o estabelecimento escolhe para seu produto, quando for de seu interesse.

6. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

6.1 Rótulo: Marcar com um X o tipo de rótulo que será usado.

6.2 Embalagem primária: Marcar com um X o tipo de embalagem primária.

6.3 Outras informações embalagem primária: Marcar com um X.

6.4 Embalagem secundária: Marcar com um X o tipo de embalagem secundária que será usada.

7. QUANTIDADE / CONTEÚDO / DATA DE FABRICAÇÃO / VALIDADE / LOTE

7.1 Quantidade do Produto Acondicionada/Unidade de Medida: Colocar neste campo: peças, quilogramas para carnes em geral, litros e gramas para leite e derivados, caixas e dúzias ou unidades para ovos, gramas e quilogramas para mel. Quando for medida exata, por exemplo, 1000g indicar como um quilo (1kg), 1000 ml como um litro (1L).

7.2 Conteúdo: Indicar o conteúdo do produto.

7.3. Data de fabricação ou embalagem: Citar neste campo a forma em que será marcada as datas solicitadas, por exemplo: através de carimbo datador. Deve ser citado o dia, mês e ano.

7.4 Forma de apresentação do lote: Informar a forma como o lote será indicado.

8. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

8.1 Matéria-prima: Carnes, leite, mel, ovos, etc. Quando a matéria prima for cortes de carne, deve-se citá-los. Se for peixe, citar a espécie do mesmo e se for mel citar a florada predominante. Na coluna kg ou L, deve-se citar a quantidade (kg ou L) de cada matéria prima que será utilizada e a porcentagem da mesma na composição do produto. As quantidades devem ser citadas do maior para o menor

8.2 Ingredientes: Citar os conservantes, corantes, condimentos e outros ingredientes como por exemplo, os vegetais nas carnes com preparos especiais, por exemplo o "bife role", "rocambole", etc. No mel citar: pólen, geleia real, guaco, etc. Nos leites aromatizados e iogurtes citar: os

fermentos, as essências, polpas, etc. Nas conservas citar: os amidos e féculas. Sempre citar a Autorização de Uso do Produto (AUP). Nos conservantes, estabilizantes, aromatizantes sempre citar a composição do mesmo. Na coluna kg ou L, deve-se citar a quantidade (kg ou L) de cada ingrediente que será utilizado e a porcentagem do mesmo na composição do produto. Quando a água fizer parte da composição do produto ela deve ser citada e neste caso é importante seguir a legislação quanto à porcentagem permitida. As quantidades devem ser citadas do maior para o menor. A soma total da matéria-prima e ingrediente deve ser de 100%.

8.3 Aditivos: Declarar na lista de ingredientes após os demais ingredientes, com a determinação da função tecnológica principal seguida do nome completo do aditivo ou do número do aditivo no Sistema Internacional de Numeração do Codex Alimentarius (INS).

8.4 Total: Inserir o cálculo total

9. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Fazer uma descrição detalhada de produção de cada produto desde chegada da matéria prima ao estabelecimento até o envio do produto acabado ao mercado consumidor.

10. SISTEMA DE EMBALAGEM (envasamento) e ROTULAGEM

Citar o tipo de material e como o mesmo será vedado, como por exemplo, se a embalagem é realizada no sistema de atmosfera modificada.

11. ARMAZENAMENTO

Descrever o local de armazenamento do produto pronto e se o produto estará em temperatura ambiente, se resfriado ou congelado e a quantos graus centígrados.

12. MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO

Citar os métodos que serão utilizados para o controle de qualidade do produto, por exemplo, análises laboratoriais, testes organolépticos e também como será a supervisão do responsável técnico nos controles de matéria prima (exame "ante mortem") e do produto final.

13. TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR

Descrever o tipo de veículo que será utilizado e suas características. Exemplo: veículo com carroceria isotérmica.

14. DOCUMENTOS ACOMPANHANTES

Documentos que acompanham esta solicitação, por exemplo, registro de marca, fichas técnicas, documento que comprova que a embalagem pode entrar em contato com alimentos, etc.

15. LAYOUT DA EMBALAGEM (NAS CORES ORIGINAIS) PODE SER COLADO / IMPRIMIR E INSERIR ANEXO

Inserir o layout nas cores originais (arte final), digitalizado e/ou colado com as cotas de marcação e indicação de todos os elementos do rótulo.

Inserir um exemplar de cada produto descrito neste formulário.

Inserir as cotas e digitalização do Layout da embalagem secundária, quando pertinente.

16. DECLARAÇÃO

Ler a declaração com atenção.

17. ASSINATURA E CARIMBO

Devem ser preenchidos em sua totalidade com a data, assinatura e carimbo do proprietário do estabelecimento ou seu representante legal, se possível com o CNPJ da firma e assinatura do médico veterinário responsável técnico pelo estabelecimento e carimbo legível com número do CRMV-RO do mesmo.

Serão aceitas assinaturas digitais respeitas as disposições previstas na [Lei Nº 14.063, de 23 de setembro de 2020.](#)