



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O ESTABELECIMENTO ABAIXO QUALIFICADO, ATRAVÉS DO SEU PROPRIETÁRIO/REPRESENTANTE LEGAL E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO, ATESTA A VERACIDADE DE TODAS AS INFORMAÇÕES PRESTADAS COMPROMETENDO-SE A SEGUIR O PROCESSO DESCRITO E A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIE DO ESTABELECIMENTO 125	N.º SEQUENCIAL DO RÓTULO: 020	NOME FANTASIA: FRIMAY	
RAZÃO SOCIAL: FRI-MAY COMÉRCIO DE CARNES LTDA			
CNPJ ou CPF: 81.358.111/0001-76	INSCRIÇÃO ESTADUAL: 251.812.979	CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO: FÁBRICA DE CONSERVAS	
ENDEREÇO: ESTRADA GERAL SERTÃO DOS CORRÊAS			
BAIRRO: SERTÃO DOS CORRÊAS	CEP: 88.740-000	MUNICÍPIO: ARMAZÉM	UF: SC
FONE: 48 3645 0050	FAX: ()	E-MAIL: frimay@frimay.com.br	
RESPONSÁVEL TÉCNICO: ALFREDO ZEFERINO R. CORRÊA	TELEFONE: 48 3648 2120	E-MAIL: alfvetgravatal@gmail.com	

2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

REGISTRO
 ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO (Nº DO RÓTULO: _____)
 ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Nº DO RÓTULO: _____)
 ALTERAÇÃO DE EMBALAGEM (Nº DO RÓTULO: _____)

3 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME: LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO	MARCA: FRIMAY
-----------------------------------	------------------

4 - CARACTERÍSTICA DO RÓTULO

IMPRESSO NA EMBALAGEM
 ETIQUETA
 MATERIAL ATÓXICO (CONTATO COM ALIMENTO)

GRAVADO A QUENTE
 ETIQUETA LACRE

5 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA (MATERIAL APROVADO PARA USO EM ALIMENTOS)

PAPEL
 PLÁSTICO
 POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR)
 FORNECEDOR LICENCIADO PELA ANVISA

LATA
 VIDRO
 OUTRO: _____
 MATERIAL APROVADO PARA POA

6 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA

PAPEL/PAPELÃO
 PLÁSTICO
 POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR)
 CROQUI PARA ANÁLISE (EM ANEXO)

SACARIA
 CAIXA DE MADEIRA
 OUTRO: _____
 EMBALAGEM JÁ APROVADA E ATUALIZADA



7 – OUTRAS INFORMAÇÕES

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO: (X) PESO LÍQUIDO (kg ou g): 5kg () CONTEÚDO LÍQUIDO (L ou ml): _____ (X) VENDA POR PESO (Intervalo de peso) de: 700g a 900g () DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR de: _____ a: _____	PESO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA: 11g 07g
FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE: (X) dia/mês/ano () outro: _____ Validade do produto acabado: 60 dias	FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE: 000

Quando se referir a um produto embalado em embalagens constituídas de material diferente entre si, deverão ambos os pesos ser informados no campo peso da embalagem.

8 – COMPOSIÇÃO DO PRODUTO ELABORADO:

MATÉRIA PRIMA / INGREDIENTES / ADITIVOS (ORDEM DECRESCENTE)	KG OU L	%
MATÉRIA PRIMA: Carne Suína (pernil)	210,000	94,28
INGREDIENTES: Água Sal Açúcar Alho desidratado granulado Pimenta Preta	6,000 4,400 0,600 0,450 0,200	2,69 1,98 0,27 0,20 0,09
ADITIVOS (FUNÇÃO, NOME E INS): Realçador de Sabor (Glutamato monossódico (INS 621)) Antioxidante (Eritorbato de Sódio (INS 316)) Cura (Nitrito de Sódio (INS 250))	0,600 0,250 0,250	0,27 0,11 0,11
TOTAL	222,750	100%

09 – ANÁLISES LABORATORIAIS¹: (Obrigatório para produto sem RTIQ)

A) ANÁLISE CENTESIMAL: Informações obrigatórias²: Umidade, Energia – kcal e kJ, Proteína, Lipídeos – Gorduras totais, trans e saturadas, Carboidrato, Fibra Alimentar, Sódio.2 .

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

B) ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA: Análise quantitativa de Aditivos apresentados no item 8.

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

C) ANÁLISE MICROBIOLÓGICA: Seguir parâmetros da Resolução RDC 12, de 2 de janeiro de 2001 - ANVISA ou a legislação vigente.

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

¹ Anexar cópia dos resultados originais das análises laboratoriais ao Memorial Descritivo de Fabricação do produto. As análises serão reconhecidas pela CIDASC quando realizadas em laboratórios credenciados pela GELAB/CIDASC.

² Valor Energético, Nutrientes, Vitaminas e Minerais são encontrados no Anexo A da Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 – ANVISA ou na legislação vigente.



10 - DESCRIÇÃO DETALHADA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO (recebimento da matéria-prima ou animais, do sistema de abate/ cortes/ beneficiamento/ etapas do processo de fabricação, descrevendo o local, tempo e temperatura de cada etapa):

DESCRIÇÃO:

As meias carcaças são provenientes de estabelecimentos com inspeção (SIF OU SIE) ao chegar sofrem reinspeção e são levadas para câmara de estocagem a uma temperatura de 0°C (-1° A 1°C). As meias carcaças são tiradas da câmara de estocagem e levadas para a sala de desossa, climatizada com temperatura de 16°C, onde se retira o pernil. Em seguida remove-se a pele do pernil, que é desossado e feito à toailete retirando-se aponeuroses e gorduras. A matéria-prima utilizada na fabricação da Linguiça de Pencil Suíno é proveniente do pernil que após ser desossado é colocado em caixas plásticas monobloco e é levado para ser moído em disco de 8 mm. Depois de moída a carne é depositada em caixas plásticas monoblocos, e é pesada de acordo com a formulação. A seguir são levadas à misturadeira e recebem os condimentos, aditivos, que são pesados previamente. A temperatura da massa deve ser menor que 7°C. Após a massa pronta, esta é retirada da misturadeira e colocada em caixas plásticas monobloco e levadas para a câmara de resfriamento (cura) com temperatura de 0°C (-1°C a 1°C), até ser direcionada ao embutimento que é feito em embutideira contínua. Antes do embutimento, o invólucro da linguiça são tripas naturais salgadas de suínos fornecidas em bombonas plásticas por estabelecimentos com inspeção (SIF ou SIE) em calibre 32/34, as tripas ao serem retiradas das bombonas são colocadas em caixas plásticas monoblocos onde é retirado o excesso do sal através de lavagem em água corrente, tirando-se o sal, as tripas são depositadas em caixas plásticas monoblocos com solução de ácido peracético para prevenir contaminação. Segue-se o embutimento da massa na tripa suína, já previamente higienizada, o mesmo é feito em embutideira pneumática e a linguiça é amarrada manualmente com barbante formando os gomos. Depois de embutidas, as linguiças são colocadas em caixas plásticas vazadas e vão para câmara de resfriamento (escorrer) com temperatura de 0°C (-1°C a 1°C). Onde aguardam para serem embaladas.

11 – SISTEMA DE ENVASAMENTO, EMBALAGEM E ROTULAGEM

DESCRIÇÃO:

A Linguiça de Pencil é retirada da câmara de escorrer e levada para sala de embalagem primária, onde uma parte do lote é embalada na porção que varia de 700g a 900g em embalagens plásticas (polietileno) impressa apropriada para vácuo.

Outra parte é embalada em pacotes de 5 kg, em embalagens plásticas (polietileno) e recebe uma etiqueta plástica (polietileno) e a mesma é lacrada pneumáticamente com grampo de alumínio.

Todas devidamente identificadas, com nome do produto, bem como a data de fabricação, validade e lote.

Em seguida são transferidas para a câmara de estocagem com temperatura de 0°C (-1°C a 1°C).

12 – ARMAZENAMENTO (LOCAL, TEMPERATURA DO LOCAL E FORMA DE ACONDICIONAMENTO):

PRODUTO ACABADO:

O produto é armazenado em caixas plásticas vazadas na câmara de estocagem com temperatura de 0°C (-1°C a 1°C), com validade de 60 dias a partir da data de fabricação.

13 - MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR (TIPO DO VEÍCULO, FORMA DE ACONDICIONAMENTO E TEMPERATURA DO PRODUTO):

DESCRIÇÃO:

- Os Produtos são transportados em caminhões frigoríficos com alvará sanitário, acondicionados em caixas plásticas vazadas à uma temperatura em torno de 0°C.

- Tanto motorista quanto ajudante, andam uniformizados e portando carteira de saúde.



14 - PROGRAMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE, MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO E ANÁLISES LABORATORIAS REALIZADOS PELO ESTABELECIMENTO:

DESCRIÇÃO DETALHADA:

- As instalações e os equipamentos são higienizados diariamente.
- A empresa tem implantado os Autocontroles e BPF (Boas Práticas de Fabricação).
- Os funcionários são treinados regularmente, e são portadores de carteira de saúde.
- Periodicamente, amostras do produto por lote, e da água do estabelecimento são coletadas para análise por empresa habilitada.

Observação: Descrever também as análises laboratoriais de rotina da matéria-prima , quando couber.

15 - AUTENTICAÇÃO:

DATA:	CARIMBO E ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO	DATA:	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
DATA:	ASSINATURA E CARIMBO DO INSPETOR	DATA:	CARIMBO DO FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO

16- PARECER TÉCNICO E CARIMBO DO MÉDICO VETERINÁRIO (INFORMAR DATA DE APROVAÇÃO)

17 - ANEXOS

Modelo dos Rótulos:

Linguiça de Pernil – venda por peso

Linguiça de Pernil – 5kg

18 - ROTOCOLO Nº _____

Frimay
ALIMENTOS

Linguiça de Pernaíl Suíno

SOS
Melhor

SANTA CATARINA
INSPECIONADO
125
S.F.

VENDA POR PESO

Grill



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRICOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O ESTABELECIMENTO ABAIXO QUALIFICADO, ATRAVÉS DO SEU PROPRIETÁRIO/REPRESENTANTE LEGAL E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO, ATESTA A VERACIDADE DE TODAS AS INFORMAÇÕES PRESTADAS COMPROMETENDO-SE A SEGUIR O PROCESSO DESCRITO E A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIE DO ESTABELECIMENTO 125	N.º SEQUENCIAL DO RÓTULO: 013	NOME FANTASIA: FRIMAY	
RAZÃO SOCIAL: FRI-MAY COMÉRCIO DE CARNES LTDA			
CNPJ ou CPF: 81.358.111/0001-76	INSCRIÇÃO ESTADUAL: 251.812.979	CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO: FÁBRICA DE CONSERVAS	
ENDEREÇO: ESTRADA GERAL SERTÃO DOS CORRÊAS			
BAIRRO: SERTÃO DOS CORRÊAS	CEP: 88.740-000	MUNICÍPIO: ARMAZÉM	UF: SC
FONE: 48 3645 0050	FAX: ()	E-MAIL: frimay@frimay.com.br	
RESPONSÁVEL TÉCNICO: ALFREDO ZEFERINO R. CORRÊA	TELEFONE: 48 3648 2120	E-MAIL: alfvetgravatal@gmail.com	

2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

() REGISTRO
(X) ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO (Nº DO RÓTULO: _____)
(X) ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Nº DO RÓTULO: _____)
(X) ALTERAÇÃO DE EMBALAGEM (Nº DO RÓTULO: _____)

3 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME: CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO: Pernil, Paleta, Costela, Carré, Bisteca, Pernil com pele, Paleta com pele, Costela com pele, Carré com pele, Bisteca com pele, Joelho com pele.	MARCA: FRIMAY
---	------------------

4 - CARACTERÍSTICA DO RÓTULO

() IMPRESSO NA EMBALAGEM () GRAVADO A QUENTE
(X) ETIQUETA () ETIQUETA LACRE
(X) MATERIAL ATÓXICO (CONTATO COM ALIMENTO)

5 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA (MATERIAL APROVADO PARA USO EM ALIMENTOS)

() PAPEL () LATA
(X) PLÁSTICO () VIDRO
() POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR) () OUTRO: _____
(X) FORNECEDOR LICENCIADO PELA ANVISA (X) MATERIAL APROVADO PARA POA

6 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA

(X) PAPEL/PAPELÃO () SACARIA
() PLÁSTICO () CAIXA DE MADEIRA
() POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR) () OUTRO: _____
(X) CROQUI PARA ANÁLISE (EM ANEXO) () EMBALAGEM JÁ APROVADA E ATUALIZADA

Priscila B. de Souza



7 – OUTRAS INFORMAÇÕES

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO: () PESO LÍQUIDO (kg ou g): () CONTEÚDO LÍQUIDO (L ou ml): _____ (X) VENDA POR PESO (Intervalo de peso) de: 1kg a 15kg () DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR de: _____ a: _____	PESO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA: 8g, 15g
FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE: (X) dia/mês/ano () outro: _____ Validade do produto acabado: 180 dias	FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE: 000

Quando se referir a um produto embalado em embalagens constituídas de material diferente entre si, deverão ambos os pesos ser informados no campo peso da embalagem.

8 – COMPOSIÇÃO DO PRODUTO ELABORADO:

MATÉRIA PRIMA / INGREDIENTES / ADITIVOS (ORDEM DECRESCENTE)	KG OU L	%
MATÉRIA PRIMA: Meia Carcaça Suína	100	100
INGREDIENTES:		
ADITIVOS (FUNÇÃO, NOME E INS):		
TOTAL	100	100%

09 – ANÁLISES LABORATORIAIS¹: (Obrigatório para produto sem RTIQ)

A) ANÁLISE CENTESIMAL: Informações obrigatórias²: Umidade, Energia – kcal e kJ, Proteína, Lipídeos – Gorduras totais, trans e saturadas, Carboidrato, Fibra Alimentar, Sódio.²

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

B) ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA: Análise quantitativa de Aditivos apresentados no item 8.

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

C) ANÁLISE MICROBIOLÓGICA: Seguir parâmetros da Resolução RDC 12, de 2 de janeiro de 2001 - ANVISA ou a legislação vigente.

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

¹ Anexar cópia dos resultados originais das análises laboratoriais ao Memorial Descritivo de Fabricação do produto. As análises serão reconhecidas pela CIDASC quando realizadas em laboratórios credenciados pela GELAB/CIDASC.

² Valor Energético, Nutrientes, Vitaminas e Minerais são encontrados no Anexo A da Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 – ANVISA ou na legislação vigente.

Priscila B. de Souza



10 - DESCRIÇÃO DETALHADA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO (recebimento da matéria-prima ou animais, do sistema de abate/ cortes/ beneficiamento/ etapas do processo de fabricação, descrevendo o local, tempo e temperatura de cada etapa):

DESCRIÇÃO:

As meias carcaças são provenientes de estabelecimentos com inspeção (SIF OU SIE). Ao chegar sofrem reinspeção e são levadas para câmara de estocagem a uma temperatura de 0°C (-1° A 1°C). As meias carcaças são tiradas da câmara de estocagem e levadas para a sala de desossa, climatizada com temperatura em torno de 16°C, onde se retira o pernil, paleta, costela e o carré. Em seguida recebem a toailete retirando aponeuroses e gorduras em excesso. A pele é retirada com o auxílio de facas nos cortes sem pele. Esses mesmos cortes, uma parte deles são levados a serra e serrados em fatias e tiras, nessa hora também se separa o Joelho da paleta.

11 – SISTEMA DE ENVASAMENTO, EMBALAGEM E ROTULAGEM

DESCRIÇÃO:

Os produtos são embalados em embalagem plástica (polietileno) apropriada, recebe a etiqueta e são lacrados pneumáticamente com grampo de alumínio.
Uma parte do lote da paleta e do pernil é serrada em fatias e levado a sala de embalagem a vácuo onde são embalados uma a uma em embalagens plásticas (polietileno) apropriadas para vácuo e recebem uma etiqueta.
Uma parte do lote da costela é serrada em tiras e seguem para ser embalado, um pouco em embalagem plástica (polietileno) apropriada onde recebe uma etiqueta e é lacrado pneumáticamente com grampo de alumínio, e o restante segue para sala de embalagem a vácuo onde são embalados em embalagens plásticas (polietileno) apropriada para vácuo e recebem uma etiqueta.
Uma parte do lote do carré é levada a serra e serrado em bistecas, após seguem para serem embalados, em embalagem plástica (polietileno) apropriada, recebe a etiqueta e são lacrados pneumáticamente com grampo de alumínio. Em seguida seguem para sala de embalagem secundária onde são colocados em caixas de papelão.
Uma parte do lote do Joelho é levado a serra e serrado em fatias, após seguem para serem embalados, em embalagem plástica (polietileno) apropriada, recebe a etiqueta e são lacrados pneumáticamente com grampo de alumínio.
Todas as embalagens são devidamente identificadas, com nome do produto bem como a data de produção, validade e lote.

12 – ARMAZENAMENTO (LOCAL, TEMPERATURA DO LOCAL E FORMA DE ACONDICIONAMENTO):

PRODUTO ACABADO:

A Bisteca é armazenada em caixas de papelão, e os demais produtos são armazenados em caixas plásticas vazadas na câmara de estocagem com temperatura de -12 ou mais frio.

13 - MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR (TIPO DO VEÍCULO, FORMA DE ACONDICIONAMENTO E TEMPERATURA DO PRODUTO):

DESCRIÇÃO:

- Os Produtos são transportados em caminhões frigoríficos com alvará sanitário, acondicionados em caixas plásticas vazadas e caixas de papelão a uma temperatura em torno de 0°C.
- Tanto motorista quanto ajudante, andam uniformizados e portando carteira de saúde.

Priscila B. de Souza



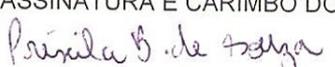
14 - PROGRAMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE, MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO E ANÁLISES LABORATORIAS REALIZADOS PELO ESTABELECIMENTO:

DESCRIÇÃO DETALHADA:

- As instalações e os equipamentos são higienizados diariamente.
- A empresa tem implantado os Autocontroles e BPF (Boas Práticas de Fabricação).
- Os funcionários são treinados regularmente, e são portadores de carteira de saúde.
- Periodicamente, amostras do produto por lote, e da água do estabelecimento são coletadas para análise por empresa habilitada.

Observação: Descrever também as análises laboratoriais de rotina da matéria-prima, quando couber.

15 - AUTENTICAÇÃO:

DATA:	CARIMBO E ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO FRI-MAY Comercio de Carnes Ltda  Cristiano Philipp May Sócio - Administrador CNPJ : 81.358.111/0001-76	DATA:	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
DATA: 26/10/16	ASSINATURA E CARIMBO DO INSPETOR  Priscila Braga de Souza MÉDICA VETERINÁRIA CRMV-SC 06524	DATA:	CARIMBO DO FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO

16- PARECER TÉCNICO E CARIMBO DO MÉDICO VETERINÁRIO (INFORMAR DATA DE APROVAÇÃO)

17 - ANEXOS

Modelo dos Rótulos:	
PERNIL PALETA COSTELA CARRÉ BISTECA	PERNIL COM PELE PALETA COM PELE COSTELA COM PELE CARRÉ COM PELE BISTECA COM PELE JOELHO COM PELE

18 - ROTOCOLO Nº _____

Frimay[®]
ALIMENTOS

Bisteca Suína Congelada



EMPRESA COM RESPONSABILIDADE
SOCIOAMBIENTAL



**REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE
COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.**

O ESTABELECIMENTO ABAIXO QUALIFICADO, ATRAVÉS DO SEU PROPRIETÁRIO/REPRESENTANTE LEGAL E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO, ATESTA A VERACIDADE DE TODAS AS INFORMAÇÕES PRESTADAS COMPROMETENDO-SE A SEGUIR O PROCESSO DESCRITO E A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIE DO ESTABELECIMENTO	N.º SEQUENCIAL DO RÓTULO:	NOME FANTASIA:	
125	008	FRIMAY	
RAZÃO SOCIAL: FRI-MAY COMÉRCIO DE CARNES LTDA			
CNPJ ou CPF: 81.358.111/0001-76	INSCRIÇÃO ESTADUAL: 251.812.979	CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO: FÁBRICA DE CONSERVAS	
ENDEREÇO: ESTRADA GERAL SERTÃO DOS CORRÊAS			
BAIRRO: SERTÃO DOS CORRÊAS	CEP: 88.740-000	MUNICÍPIO: ARMAZÉM	UF: SC
FONE: 48 3645 0050	FAX: ()	E-MAIL: frimay@frimay.com.br	
RESPONSÁVEL TÉCNICO: ALFREDO ZEFERINO R. CORRÊA	TELEFONE: 48 3648 2120	E-MAIL: alfvetgravatal@gmail.com	

2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

REGISTRO
 ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO (Nº DO RÓTULO: _____)
 ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Nº DO RÓTULO: _____)
 ALTERAÇÃO DE EMBALAGEM (Nº DO RÓTULO: _____)

3 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME: PRESUNTO COZIDO	MARCA: FRIMAY
--------------------------	------------------

4 - CARACTERÍSTICA DO RÓTULO

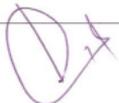
IMPRESSO NA EMBALAGEM GRAVADO A QUENTE
 ETIQUETA ETIQUETA LACRE
 MATERIAL ATÓXICO (CONTATO COM ALIMENTO)

5 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA (MATERIAL APROVADO PARA USO EM ALIMENTOS)

PAPEL LATA
 PLÁSTICO VIDRO
 POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR) OUTRO: _____
 FORNECEDOR LICENCIADO PELA ANVISA MATERIAL APROVADO PARA POA

6 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA

PAPEL/PAPELÃO SACARIA
 PLÁSTICO CAIXA DE MADEIRA
 POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR) OUTRO: _____
 CROQUI PARA ANÁLISE (EM ANEXO) EMBALAGEM JÁ APROVADA E ATUALIZADA



7 – OUTRAS INFORMAÇÕES

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO: (X) PESO LÍQUIDO (kg ou g): 150g – 400g – 1kg Fatiados () CONTEÚDO LÍQUIDO (L ou ml): _____ (X) VENDA POR PESO (Intervalo de peso) de: 2,5kg a 7kg Inteiro () DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR de: ____a: ____	PESO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA: 4g – 6g – 12g 15g
FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE: (X) dia/mês/ano () outro: _____ Validade do produto acabado: 60 dias	FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE: 000

Quando se referir a um produto embalado em embalagens constituídas de material diferente entre si, deverão ambos os pesos ser informados no campo peso da embalagem.

8 – COMPOSIÇÃO DO PRODUTO ELABORADO:

MATÉRIA PRIMA / INGREDIENTES / ADITIVOS (ORDEM DECRESCENTE)	KG OU L	%
MATÉRIA PRIMA: Carne Suína (pernil)	280,000	90,64
INGREDIENTES: Mix Presunto (Dextrina, Espessante: carragena (INS 407), Estabilizante: Tripósfato de sódio (INS 451), Realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), Antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), Corante natural: carmin cochoinilha (INS 120)). Água Sal comum Fibra de Soja	10,650 9,000 5,250 3,000	3,45 2,91 1,70 0,97
ADITIVOS (FUNÇÃO, NOME E INS): Realçador de Sabor (Glutamato monossódico (INS 621)) Cura (Conservantes Nitrito de Sódio (INS 250) e Nitrato de Sódio (INS 251))	0,750 0,270	0,24 0,09
TOTAL	308.920	100%

09 – ANÁLISES LABORATORIAIS¹: (Obrigatório para produto sem RTIQ)

A) ANÁLISE CENTESIMAL: Informações obrigatórias: Umidade, Energia – kcal e kJ, Proteína, Lípidos – Gorduras totais, trans e saturadas, Carboidrato, Fibra Alimentar, Sódio 2 .

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

B) ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA: Análise quantitativa de Aditivos apresentados no item 8.

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

C) ANÁLISE MICROBIOLÓGICA: Seguir parâmetros da Resolução RDC 12, de 2 de janeiro de 2001 - ANVISA ou a legislação vigente.

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

¹ Anexar cópia dos resultados originais das análises laboratoriais ao Memorial Descritivo de Fabricação do produto. As análises serão reconhecidas pela CIDASC quando realizadas em laboratórios credenciados pela GELAB/CIDASC.

² Valor Energético, Nutrientes, Vitaminas e Minerais são encontrados no Anexo A da Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 - ANVISA ou na legislação vigente.

Priscila B.



10 - DESCRIÇÃO DETALHADA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO (recebimento da matéria-prima ou animais, do sistema de abate/ cortes/ beneficiamento/ etapas do processo de fabricação, descrevendo o local, tempo e temperatura de cada etapa):

DESCRIÇÃO:

As meias carcaças são provenientes de estabelecimentos com inspeção (SIF OU SIE). Ao chegar sofrem reinspeção e são levadas para câmara de estocagem a uma temperatura de 0°C (-1° A 1°C). As meias carcaças são tiradas da câmara de estocagem e levadas para a sala de desossa, climatizada com temperatura de 16°C, onde se retira o pernil. Em seguida remove-se a pele do pernil, que depois de desossado, recebe toalete retirando-se aponeuroses e gorduras. A matéria-prima utilizada na fabricação do Presunto é proveniente do pernil desossado que é colocado em caixas plásticas monobloco e levado para ser moído em disco de 12mm. Depois de moída, a carne é depositada em caixas plásticas monobloco, e pesadas de acordo com a formulação. A seguir são levadas à misturadeira e recebem os condimentos, aditivos, que são pesados previamente. A temperatura da massa deve ser menor que 7°C. Após a massa pronta, esta é retirada e colocada em caixas plásticas monobloco e levadas para a câmara de resfriamento (cura) com temperatura de 0°C (-1°C a 1°C), até ser direcionada ao embutimento que é feito em embutideira contínua em embalagens plásticas (polietileno) adequadas, grampeadas pneumaticamente com grampo de alumínio; após o embutimento, as peças de Presunto são transferidas para sala de cozimento, onde são colocadas uma a uma em formas retangulares de inox. Após esta etapa, as formas são colocadas em tachos para a cocção em água por um período de mais ou menos 02h30m, até atingir uma temperatura entre 75° e 80°C, para que o produto alcance uma temperatura interna de 72°C. Depois da cocção, o produto recebe um choque térmico com água fria, é retirado do tacho, desenfornado e após estar frio as peças são identificadas e seguem para câmara de resfriamento a uma temperatura em torno de 4°C. Após esses processos, uma parte do lote recebe etiqueta para serem vendidas inteiras e o restante é levado para sala de fatiagem, climatizada a uma temperatura de 16°C, onde são fatiadas e embaladas em embalagens plásticas (polietileno) apropriadas para vácuo. Em seguida, tanto as peças inteiras quanto as fatiadas seguem para câmara de produto acabado em caixas plásticas vazadas, onde permanecem a uma temperatura em torno de 4°C, até o momento do carregamento.

11 - SISTEMA DE ENVASAMENTO, EMBALAGEM E ROTULAGEM

DESCRIÇÃO:

O Presunto inteiro é envasado em embalagem plástica (polietileno), própria para produto cozido, esse recebe uma etiqueta adesiva devidamente identificada;
O presunto fatiado é embalado em embalagens plásticas (polietileno) apropriadas para vácuo, nas porções de 150g, 400g com os dados impressos na embalagem e de 1 kg, recebe uma etiqueta plástica (polietileno), todos devidamente identificados, com nome do produto bem como a data de fabricação, validade e lote.

12 - ARMAZENAMENTO (LOCAL, TEMPERATURA DO LOCAL E FORMA DE ACONDICIONAMENTO):

PRODUTO ACABADO:

O produto é armazenado em caixas plásticas vazadas na câmara de estocagem com temperatura em torno de 4°C, com validade de 60 dias a partir da data de fabricação.

13 - MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR (TIPO DO VEÍCULO, FORMA DE ACONDICIONAMENTO E TEMPERATURA DO PRODUTO):

DESCRIÇÃO:

- Os Presuntos são transportados em caminhões frigoríficos com alvará sanitário, acondicionados em caixas plásticas vazadas a uma temperatura em torno de 0°C.
- Tanto motorista quanto ajudante, andam uniformizados e portando carteira de saúde.

Prinda B.



14 - PROGRAMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE, MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO E ANÁLISES LABORATORIAIS REALIZADOS PELO ESTABELECIMENTO:

DESCRIÇÃO DETALHADA:

- As instalações e os equipamentos são higienizados diariamente.
- A empresa tem implantado os Autocontroles e BPF (Boas Práticas de Fabricação).
- Os funcionários são treinados regularmente, e são portadores de carteira de saúde.
- Periodicamente, amostras do produto por lote, e da água do estabelecimento são coletadas para análise por empresa habilitada.

Observação: Descrever também as análises laboratoriais de rotina da matéria-prima, quando couber.

15 - AUTENTICAÇÃO:

DATA:	CARIMBO E ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO <i>FR-MAY Comercio de Carnes Ltda</i> <i>Cristiano Phillipi May</i> <i>Sócio - Administrador</i> <i>CPF: 111.0001-76</i>	DATA:	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO <i>Alfredo Zeferino Rodrigues Corrêa</i> <i>Assessor Técnico - CRMV-SC 1967</i> <i>Associação Paulista de Medicina Veterinária - SP/156</i> <i>CRP-0001-20</i>
DATA:	ASSINATURA E CARIMBO DO INSPECTOR <i>Priscila Braga de Souza</i> <i>MÉDICA VETERINÁRIA</i> <i>CRMV-SC 08524</i> <i>05/05/16 Priscila B. de Souza</i>	DATA:	CARIMBO DO FISCAL ESTADUAL RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO <i>PROF. DR. CARLOS ALBERTO DE SOUZA</i>

16- PARECER TÉCNICO E CARIMBO DO MÉDICO VETERINÁRIO (INFORMAR DATA DE APROVAÇÃO)

Blank area for technical opinion and veterinarian stamp.

17 - ANEXOS

Modelo dos Rótulos:

- Presunto Cozido Inteiro
- Presunto Cozido Fatiado 150g
- Presunto Cozido Fatiado 400g
- Presunto Cozido Fatiado 1kg

18 - ROTOCOLO Nº _____

Frimay®

ALIMENTOS

Presunto Fatiado 1kg



EMPRESA COM RESPONSABILIDADE
SOCIOAMBIENTAL