



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRETE**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA E PECUÁRIA**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
**REGISTRO DE PRODUTOS E RÓTULOS DE ORIGEM**  
**ANIMAL**

**CONTROLE - PREENCHIMENTO PELO SIM**

PROCESSO Nº	01 FOLHAS 01 DE 05	02 ATUAÇÃO	03 DATA DE ENTRADA NO SIM  _ _ - _ _ - _ _
-------------	-----------------------	------------	---

**IDENTIFICAÇÃO**

04 SIM DO ESTABELECIMENTO 0 0 _ _	05 Nº DE REGISTRO DO RÓTULO  _ _ _ / _ _
--------------------------------------	---

**PETIÇÃO**

**06 Sr. Prefeito**  
A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e do seu responsável técnico, requer seja providenciado na Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária o atendimento da solicitação especificada neste documento.

**IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

<input type="checkbox"/> 07 RAZÃO SOCIAL <input type="checkbox"/>			
08 CG	09 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
10 ENDEREÇO			11 TELEFONE (55)
12 BAIRRO	13 CEP	14 MUNICÍPIO <b>ALEGRETE</b>	15 UF <b>RS</b>

**NATUREZA DA SOLICITAÇÃO**

16 SOLICITAÇÃO		
REGISTRO	ALTERAÇÃO DO RÓTULO	ALTERAÇÃO DO PROCES. DE FABRIC. E/OU COMPOSIÇÃO DE PRODUTO
PLANO DE MARCAÇÃO	ALTERAÇÃO DE CADASTRO	CANCELAMENTO

**IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

17 NOME DO PRODUTO
18 MARCA

**CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM**

19 RÓTULO				
IMPRESSO	GRAVADO EM RELEVO		LITOGRAFIA	
ETIQUETA	GRAVADO A QUENTE			
20 EMBALAGEM				
LATA	PAPEL	PLÁSTICO	EMBALAGEM NATURAL	_____

**QUANTIDADE**

21 QTDE DE PRODUTO ACONDICIONADO / UNIDADE DE MEDIDA  
**Aproximadamente 500g. Pesado na frente do cliente**

**AUTENTICAÇÃO**

DATA  _ _ - _ _ - _ _	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTAB.	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
--------------------------	---	---------------------------------------





PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRETE  
SECRETARIA DE AGRICULTURA E PECUÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

## REGISTRO DE PRODUTOS E RÓTULOS DE ORIGEM ANIMAL

CONTROLE - PREENCHIMENTO PELO SIM

PROCESSO Nº	01 FOLHAS	03	DE	05	02 ATUAÇÃO
-------------	-----------	----	----	----	------------

IDENTIFICAÇÃO

04 SIM DO ESTABELECIMENTO	05 Nº DE REGISTRO DO RÓTULO
0   0	/

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

06 DESCRIÇÃO

**Os retalhos de carne bovina (dianteiro e costela), provenientes de estabelecimentos com inspeção federal (SIF), estadual (CISPOA) ou municipal (SIM) – são armazenados em câmara fria à temperatura de 2°C a 7°C. No processo de produção são retirados da câmara fria, pesados e moídos em moedor elétrico ( 40 furos de 6mm). A massa resultante da moagem das carnes e os demais ingredientes são misturados à mão até que os ingredientes formem uma massa homogenia. Depois de misturados os temperos, a massa é fracionada e enrolada manualmente de modo que forme esferas. Estas esferas são enroladas sobre farinha de rosca. Após este procedimento, as almôndegas são embalada a vácuo em embalagem plástica, e então armazenadas congeladas em *freezer* a uma temperatura de - 4°C a 0°C.**

**Os resíduos líquidos gerados durante o processo de fabricação são eliminados na rede de tratamento e os resíduos sólidos são recolhidos por empresa especializada.**

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTAB.	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
_ _ - _ _ - _ _		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRETE  
SECRETARIA DE AGRICULTURA E PECUÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

## REGISTRO DE PRODUTOS E RÓTULOS DE ORIGEM ANIMAL

**CONTROLE - PREENCHIMENTO PELO SIM**

PROCESSO Nº	01 FOLHAS	04	DE	05	02 ATUAÇÃO
-------------	-----------	----	----	----	------------

**IDENTIFICAÇÃO**

04 SIM DO ESTABELECIMENTO	05 Nº DE REGISTRO DO RÓTULO
0   0	/

**SISTEMA DE EMBALAGEM**

06 DESCRIÇÃO

**Embalada a vácuo em embalagens plásticas de aproximadamente 500g.**

**ARMAZENAMENTO**

07 DESCRIÇÃO

**Armazenada à temperatura de -4°C a 0°C em freezer.**

**MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO**

08 DESCRIÇÃO

**Análise microbiológica do produto final (*Salmonella*, *Escherichia coli*, icoagulase positiva, *Clostridium sulfito redutor*).**  
**Monitoramento da temperatura de armazenamento do produto final e da matéria-prima.**  
**Análise físico-química da água**  
**Análise microbiológica da água (*Escherichia coli*, Mesófilos e Termófilos).**  
**Controle de pragas.**  
**Manual de boas práticas de fabricação.**

**TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR**

09 DESCRIÇÃO

**Venda somente no balcão do estabelecimento.**

**DOCUMENTOS ACOMPANHANTES**

10

**Croqui do rótulo**  
**Laudos de análise nutricional e valores diários de referência**

**AUTENTICAÇÃO**

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTAB.	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
_ _ - _ - _ _		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRETE  
SECRETARIA DE AGRICULTURA E PECUÁRIA  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

**REGISTRO DE PRODUTOS E RÓTULOS DE ORIGEM**

**ANIMAL**

**CONTROLE - PREENCHIMENTO PELO SIM**

PROCESSO Nº	01 FOLHAS 05 DE 05	02 ATUAÇÃO
-------------	-----------------------	------------

**IDENTIFICAÇÃO**

04 SIM DO ESTABELECIMENTO 0   0	05 Nº DE REGISTRO DO RÓTULO         /
------------------------------------	--

**PREENCHIMENTO PELO MÉD. VETERINÁRIO DO SIM**

06 PARECER TÉCNICO

DATA  _ _ - _ _ - _ _	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL PELO SIM
--------------------------	--