





## PROTOCOLOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Registro do estabelecimento:		N° de sequencial do produto:		
Razão social (se for o caso):	-			
CPF/CNPJ:		Classificação do estabelecimento:		
Endereço:				
Bairro:	CEP:	Município:	UF:	
Tel. (s):		E-mail:		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUT				
RÓ	SEQUENCIAL DO TULO (uso exclusivo da PAV):	NOME FANTA	SIA:	
RAZÃO SOCIAL (se for o caso):				







## SOLICITAÇÃO - Assinalar conforme o caso (poderá ser assinalado mais de um item).

[ ] Registro [ ] Cancelamento	[ ] Alteração de processo de fabricação e/ou composição do produto (n° do rótulo) [ ] Alteração de embalagem (n°do rótulo:)		[ ] Acréscimo de rótulo [ ] Alteração de croqui de rótulo (n° do Rótulo:)		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO					
Nome do Produto					
Marca Comercial:		Tipo de Rótulo:			
		Quente	()Etiqueta ()Gravado a		
Sistema de Embalagem:		Conteúdo:			
Primária: ( ) papel ( ) plástico ( ) poliestireno expandido (isopor) ( ) fornecedor licenciado pela ANVISA ( ) lata ( ) vidro ( ) outro:  Secundária: ( ) papel/papelão ( ) plástico ( ) poliestireno expandido (isopor) ( ) croqui para análise (em anexo) ( ) sacaria ( ) caixa de madeira ( ) outro:					
Terciária:					
Data de fabricação, validade e lote:					



## **SECRETARIA** DA **ASSISTÊNCIA TÉCNICA E DEFESA** AGROPECUÁRIA - SADA



Quantidade/Forma de Indicação: (Quantidade de produto acondicionado / unidadede				
medida):				

Composição

Composição		T = .
Matéria -Prima	Quantidades	Percentuais
(mencionar na ordem decrescente de quantidade).	(kg ou L)	(%)
TOTAL		
TOTAL		
Ingredientes/Aditivos – Função, nome e INS (Mencionar na ordem decrescente de quantidade).	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)
	, j	, ,
TOTAL		

Matéria Prima + Ingredientes	100%
TOTAL	

Processo de Fabricação (Descrever DETALHADAMENTE todas as etapas de fabricação desde a recepção, recebimento da matéria-prima, beneficiamento e etapas do processo de fabricação, descrevendo cada etapa até a expedição e distribuição).







<b>Armazenament</b>	to (local, temper	ratura do local e	forma de acond	icionamento):	
	ido - Descrição	diara do reca.	. 1011114 40 4001		
Método de con Análises, etc): Descrição	trole de qualida	de e conservaçã	ão realizado pelo	estabelecimento (Bl	 PF,







Transporte do produto para o mercado consumidor (meio de transporte do produto para o mercado consumidor: tipo do veículo, forma de acondicionamento e temperatura do produto):

	~ -	
AUTENTIFIC Data	Carimbo e assinatura do representante legal do estabelecimento	Carimbo e assinatura do Responsável Técnico (RT)
RESERVADO		
Data:	Carimbo e Assinatura pelo Responsáve	I do sic

Parecer Técnico da Inspeção (informar data de aprovação):



PROTOCOLO №\_



